品　番

KBC-A型❶

家庭用

ホームベーカリー
(1斤タイプ)

取扱説明書 保証書つき

おいしいパンの作りかたがわかる本

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

CONTENTS

お使いになる前に

食パン作り

いろいろなパン作り

パン以外にも

長くご愛用いただくために

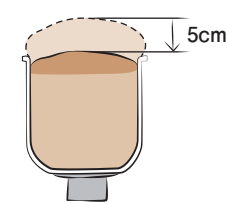
日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

ホームベーカリーのご紹介

手軽に　美味しく　楽しく
おうちパン生活

外はパリッ、中はふわふわ。
できたてのおいしさを、手軽に楽しめるホームベーカリー。
食パンはもちろん、バターロールやクロワッサン、ピザ、
天然酵母パンなど、幅広いメニューが作れます。
パン以外にも、うどんやパスタ、ケーキ、
ジャム作りなどに活用できて、とっても便利！
自分なりのアレンジを加えて、
おうちパン生活を楽しんでください。

いつもどおり焼いても、ちょっとした条件（温度・湿度・材料・予約時間など）によって、パンの形やふくらみかたが変わります。

特にパンの高さは5cmほど変化します。

◆◆上手なパン作りのコツ◆◆

1. 新鮮な材料を使う。
2. 材料は正確にはかる。
3. 焼きあがったら、すぐに取り出す。
4. ドライイーストや天然酵母は密封して冷蔵庫で保存。

1 食パン

7 カンパーニュ

9 ブリオッシュ風食パン

10 あんパン

11 ナン

15 カレーパン

16 蒸しケーキ

24 うどん（かまあげ）

26 米粉抹茶＆甘栗ケーキ

27 ジャム

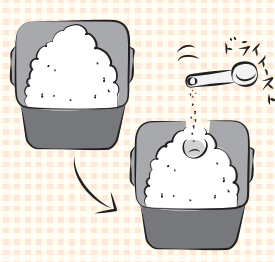
※各メニューの数字は、メニュー番号です。→P.4・5・14

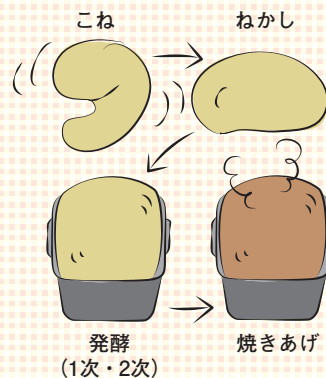
パン作りの基本的な流れを知っておきましょう。

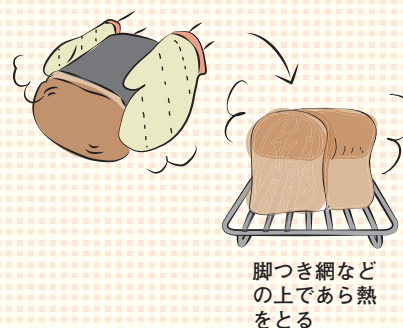
1　材料を準備して正確にはかる。

- 新鮮な材料を使う。
- 小麦粉は、はかりを使って重さではかる（計量カップではからない）。

2　ホームベーカリーに材料をセットしてスタート。

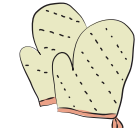
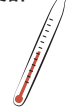
- セットする順番を守る。
→P.10・11

3　ホームベーカリーが自動で焼きあげ。

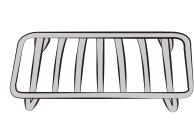
- P.4・5「メニューの一覧」参照

4　ブザーが鳴ったらパンをすぐに取り出す。

脚つき網などの上であら熱をとる

必要な道具・あったら便利な道具を確認しましょう。

必要な道具

はかり
（1g単位ではかれるデジタルスケールがおすすめ）

ミトン

温度計

あったら便利な道具

脚つき網

パン切りナイフ

メニューによって必要な道具・あったら便利な道具

オーブン・蒸し器など

こね板

めん棒・のし棒

ボウル

タイマー

ラップ

クッキングシート

計量スプーン

霧吹き

フキン

スケッパー

ざる（金属製）

はけ

しゃもじ

ゴムベラ

泡立て器

※生地からパンを作るときに必要な道具→P.32

もっと美味しく、もっと便利に。

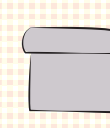
●焼色選択 →P.15

焼色を、「弱」「中」「強」の3段階から選べます。

●予約タイマー →P.15

セットした時刻に焼きあげるので、朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

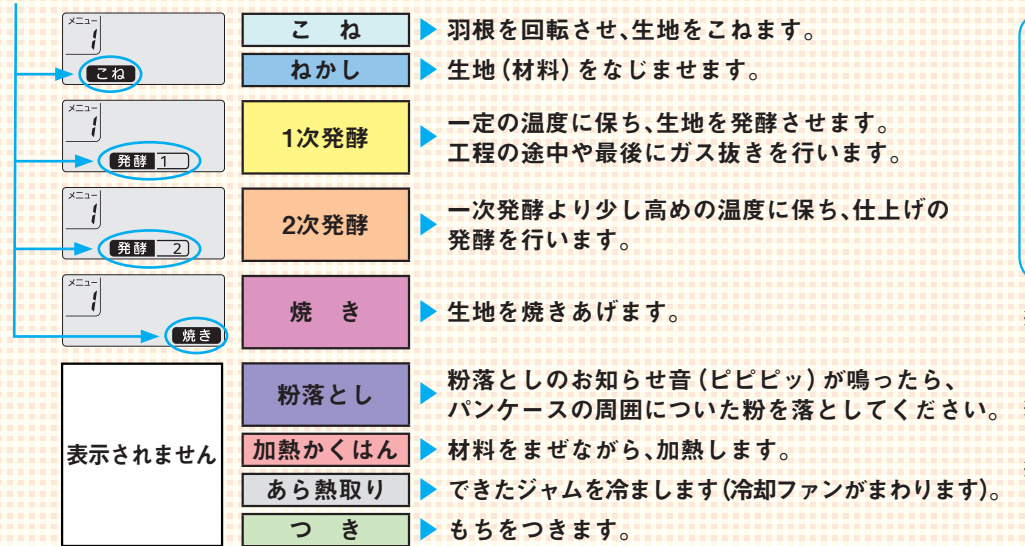
●自動で具材を入れる →P.16

ナッツやレーズンなどを自動具材ミックスケースにセットしておけば、途中で自動的に具材が入るので、手間が省けます。

困ったときは…

Q＆A　→P.58
うまくできない？　→P.64
故障かな？　→P.68

メニューの一覧（使える機能・調理時間・工程）

メニュー番号	メニュー	参照ページ	使える機能 自動具材ミックス	焼色選択	予約タイマー	調理時間（約）	ホームベーカリーの工程*
1	食パン	12	●	●	●	3時間30分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵・2次発酵・焼き
2	熟成食パン	18	●	●	●	4時間20分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵・2次発酵・焼き
3	早焼き食パン	18	●	●	–	1時間50分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵・2次発酵・焼き
4	ソフト食パン	19	●	●	●	3時間30分	こね※1・ねかし・こね・▼ねかし・こね・1次発酵・2次発酵・焼き
5	リッチ食パン	19	●	●	–	3時間10分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵・2次発酵・焼き
6	フランスパン	20	●	–	●	4時間	こね※1・▼ねかし・こね・1次発酵・2次発酵・焼き
7	ライ麦食パン	20	●	–	●	4時間	こね※1・▼ねかし・こね・1次発酵・2次発酵・焼き
8	全粒粉食パン	21	●	–	●	4時間	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵・2次発酵・焼き
9	ブリオッシュ風食パン	21	●	–	–	3時間10分	ねかし・こね※1・▼ねかし・こね・1次発酵・2次発酵・焼き
10	パン生地	30	●	–	–	60分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵
11	ピザ生地	31	–	–	–	50分	こね※1・1次発酵
12	米粉食パン（小麦入り）	22	●	–	●	2時間30分	こね・ねかし※2・▼ねかし・こね・1次発酵・2次発酵・焼き
13	米粉食パン（小麦ゼロ）	22	–	–	●	2時間	ねかし・こね・粉落とし・こね・1次発酵・2次発酵・焼き　スタートしてから14分後に「ピピピッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、[スタート]を押す。
14	ごはん食パン	23	●	●	●	3時間40分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵・2次発酵・焼き
15	米粉パン生地（小麦入り）	30	●	–	–	45分	こね※1・ねかし・▼こね・1次発酵
16	米粉パン生地（小麦ゼロ）	31	–	–	–	25分	こね※1・粉落とし・こね　スタートしてから9分後に「ピピピッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、[スタート]を押す。
17	天然酵母食パン	40	●	●	●	7時間（+24時間※3）	こね※1・▼ねかし・こね・1次発酵・こね・1次発酵・2次発酵・焼き
18	天然酵母パン生地	41	●	–	–	4時間（+24時間※3）	こね※1・▼ねかし・こね・1次発酵・こね・1次発酵
19	天然酵母生種おこし	39	–	–	–	24時間	発酵
20	単独の工程 生地こね	42	–	–	–	1～25分（初期値1分）	
21	単独の工程 発酵1	42	–	–	–	5分～5時間（初期値30分）	
22	単独の工程 発酵2	42	–	–	–	5分～5時間（初期値30分）	
23	単独の工程 焼き	43	–	●	–	5分～1時間30分（初期値20分）	
24	うどん・パスタ生地	46	–	–	–	25分	こね・ねかし・こね
25	ケーキ	48	–	●	–	1時間30分	こね・粉落とし・ねかし・こね・焼き　スタートしてから10分後に「ピピピッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、[スタート]を押す。
26	米粉ケーキ	50	–	–	–	1時間30分	ねかし・こね・粉落とし・こね・ねかし・焼き　スタートしてから14分後に「ピピピッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、[スタート]を押す。
27	ジャム	52	–	–	–	1時間10分	加熱かくはん・あら熱取り
28	もち	54	–	–	–	60分	加熱かくはん・つき　スタートしてから50分後に「ピピピッ」という音が鳴ります。ふたをあけて、[スタート]を押す。

＊：工程について…各工程の長さは目安です。室温や焼色などの条件によって変化します。

※1：スタート後1分間は、室温やパンケースの温度を検知しているため、羽根はまわりません。
※2：ねかしの時間は室温によって変わり、最大で17分間ねかしが入る場合があります。
※3：材料の生種を作るのに、約24時間かかります。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

＊1　重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2　傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
＊3　物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して発火し、火災のおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。また、庫内に水が入ったときは、本体を傾けずに乾いたフキンでよくふき取る。
ショート・感電・故障のおそれ。

接触禁止

排気孔に手を触れない。
やけどをするおそれ。
特に乳幼児にはさわらせないように注意する。

必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
・使用中、異常な音がする。
・本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・その他の異常や故障がある。
すぐに差込プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

次のような場所に置かない。次のような場所で使わない。
・不安定な所。
・熱に弱いテーブルや敷物などの上。
・壁や家具の近く。
・テーブルの端など（15cm以上はなして使う）。
・壁や家具の近く（5cm以上はなして使う）。
・テーブルクロスの上。
・粉や油脂類、ほこりなどが付着した、すべりやすい所。
・室温の高い所。
・火気の近く。
・水のかかる所。
・湿気の多い所。
・直射日光が長時間当たる所。
・人工大理石のテーブルなどの上。
・カーペット・ビニール袋などの上。
ショート・感電・漏電・火災・けが・やけど・傷み・変色・変形・落下・故障のおそれ。

使用中や使用直後は、高温部（パンケース・本体・庫内・排気孔・ヒーター・ふた内側など）にふれない。
やけどの原因。
パンケースを取り出すときは、必ず乾いたミトンを使う（ぬれたミトンは使わない）。

焼きあがったパンを取り出すときは、パンケースのとっ手をしっかりと持って取り出す。
やけどのおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
けが・故障の原因。

本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

使用中に本体を移動しない。
やけど・けがの原因。

末永くご使用いただくためのご注意

● **業務用として使わない。**
故障の原因。

● **本体・庫内・パンケース・羽根・自動具材ミックスケースについた汚れやカス・異物などは、取り除く。**
故障・こげつきの原因。

● **使用中、本体にフキンなどをかけない。**
本体やふたの変形・変色の原因。

● **パン・生地・うどん・パスタ・ケーキ・ジャム・もち・生種作りなど取扱説明書に記載の用途以外には使わない。**
故障の原因。

● **決められた容量を超えて材料を入れない。**
故障の原因。

● **ヒーター・温度センサー・ふた内側などに強い力を加えない。**
故障・変形の原因。

● **具材投入レバーに強い力を加えたり、すき間に異物を入れない。**
故障や変形・うまく作れない原因。

● **パンケースの連結部を水につけない。**
腐食・回転軸がまわらなくなる原因。

● **使用後は必ずお手入れする。**
故障・におい・うまく作れない原因。

● **パンケースや羽根のフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
・パンケースに食器類など、かたいものを入れない。
・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

付属品

計量スプーン
ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。内側に目盛があります。

※はかるときは、台の上などでかるくトントンとならして、すきまがないようにする。

【すりきり1杯あたりの重さの目安】

材料	小	大
ドライイースト	約3ｇ	—
塩	約6ｇ	—
スキムミルク	—	約6ｇ
砂糖	—	約8ｇ

※容量は市販の計量スプーンと異なります。
※材料で、小1・大1などの記載は、付属の計量スプーンではかる分量です。
（小さじ1・大さじ1などの記載は、市販の計量スプーンではかる）
※元種、生種は計量スプーンではからない。はかりを使ってはかる。

計量カップ
水などの液体をはかります。

※粉類をはからない。
（目盛がｇ単位でないため正しくはかれません。）

生種容器→P.39
「天然酵母生種おこし」の容器として使います。

※カップは「生種おこし」専用として清潔に使う。
計量カップと同じなので、間違えないように注意する。

操作パネル

現在時刻を合わせる

時刻は24時間で表示されます。差込プラグを抜くと時刻表示は消えますが、リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
※調理中は時刻合わせできません。

例：「9：30」を「10：35」に合わせる場合

1. 差込プラグをコンセントに差し込む。
2. 時｜分 のどちらかを押すと、「時刻」が表示されて時刻設定モードになる。
3. 時｜分 を押して時刻を合わせる。

   「時」…1時間ずつ進む
   「分」…1分間ずつ進む

   押し続けると、早送りできます。
4. 時刻を合わせたら、◀メニュー▶ を押す。
（時刻合わせ完了）

   ※時刻合わせ途中でやめたいときは、取消 を押す。

「時刻」が消える

【リチウム電池が切れたとき】

差込プラグを差し込むと、「0:00」が点滅します。通常の調理はできますが、現在時刻や予約時刻の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意

リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。
新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.56

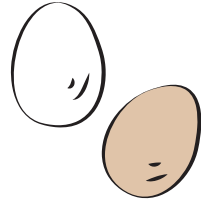
おいしいパンを作るために 知っておきたいコト

パンを作るための材料

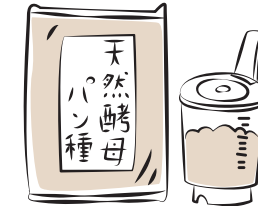
❶

水

- 他の材料を溶かし合わせる役割をしたり、粉に加えてこねるとグルテン*が生成されます。
- アルカリ性の水は使わない。
- 室温が25℃以上のときは、約5℃（氷水くらいの温度）の水を使う。

卵

- 味・香り・色つやをよくします。
- パンのふくらみをよくします。

【卵を入れるときは】
・卵の量だけ水を減らす（最大量：1個まで/メニュー9：ブリオッシュ風食パンは2個まで）。
・計量カップに卵を入れてから水を加えてはかる。
・予約は使わない。

天然酵母パン種（元種）

- 天然の植物（穀類・果実など）から培養された酵母です。酵母が休眠している状態の元種を発酵させ、「生種」にしてから使う。→P.39
- 賞味期限内のものを使い、保存するときは密封して冷蔵庫に入れ、早めに使い切る（生種は1週間以内に使い切る）。

- 発酵力が比較的安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください（50g×5袋入り）。

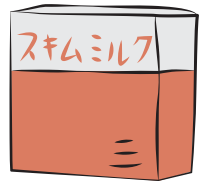
【お申し込み先】
株式会社 富澤商店
電話：042-776-6488
URL：http://www.tomizawa.co.jp

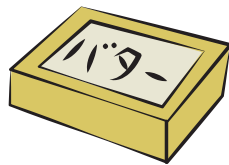
アレンジ具材

●牛乳
・スキムミルクの代わりに使えます（スキムミルク大1は、牛乳70mL相当）。
・牛乳の量だけ水を減らす（最大量：水量の半分まで）。
・予約は使わない。

●果汁（りんご・オレンジ・トマトなど100%果汁）
・冷蔵庫でよく冷やしておく。
・果汁の量だけ水を減らす。（最大量：水量の半分まで）
・予約は使わない。

❷

乳製品（スキムミルクなど）

- 味・香り・色つやをよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 入れなくても作れます。
- 牛乳を使うとき→P.11

油脂（バターなど）

- キメを細かくし、しっとりとした風味のよいパンにします。
- バター・マーガリン・ショートニングなどが使えますが、食塩不使用のバターがおすすめです。
- 固形のまま、溶かさずに使う。

糖分（上白糖など）

- 酵母の養分として、発酵をさかんにし、風味や焼色をよくします。
- 上白糖・グラニュー糖・黒糖・はちみつなどが使えますが、上白糖がおすすめです。
- 低カロリー甘味料は使えません。
- 砂糖の量を増やしたときはパンの焼色が少し濃くなります。減らしたときは淡くなり高さも低くなることがあります。
- 砂糖の代わりに、はちみつを使うときは、20gまでにする。

塩

- 味をつけ、歯ごたえのあるパンにします。
- 入れないと、歯ごたえのないパンになります（天然酵母パンは、塩がないとうまくできません）。
- 発酵しすぎをおさえる役割もあります。

❸

小麦粉（主に強力粉）

- パン作りには、主にタンパク質の多い（12～15%）強力粉を使います（タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があります）。
- 日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。
- 水とこねると、タンパク質が結合してグルテン*が生成されます。
- 種類によってふくらみかたが変わります（タンパク質の量に差があるため）。
- ふるう必要はありません。
- 必ずはかりを使って重さではかる。→P.2

【薄力粉は…】
・ケーキ・一部のパン作りに使います。
・ダマになりやすいので、ふるう。

アレンジ具材

●米粉などの穀類
・米粉・全粒粉・ライ麦・きな粉・ごまなどが使えます。［小麦粉の重さの約10～15%（目安：30g）］
・穀類の重さ分だけ小麦粉を減らす。

●野菜
・にんじん（すりおろし）・ほうれん草（ゆでて細かくきざんで冷ます）などが使えます。［小麦粉の重さの約15～20%（目安：50g）］
・野菜の重さの80%分の水を減らす。
・予約は使わない。

●ベーキングパウダー
・ケーキを作るときに使います（食パンなどを作るときには入れない）。

【フランスパン用準強力粉は…】
・フランスパン作りに使います。→P.20
・フランスパンに適した、強力粉よりも少しタンパク質が少ない小麦粉です。
・日清製粉「リスドォル」をおすすめします。
※「リスドォル」は全国の百貨店、インターネット通信販売でお買い求めいただけます。
※フランスパン用準強力粉がない場合は、強力粉220gと薄力粉30gをまぜても作ることができます。

専用ミックス粉（食パン用）

1斤分ずつの基本材料とドライイースト（個装）が1セットになった専用ミックス粉を使うと、計量の手間が省け、さらに手軽に作れます。

【専用ミックス粉が使えるメニュー】

基本の食パン→P.12
熟成食パン→P.18

【お買い求めについて】
・品名：タイガーホームベーカリー専用食パンミックス（5斤分1箱）
・品番：KBC-MX10
※お買い上げの販売店、タイガーホームベーカリー取扱店などでお買い求めください。

米粉パン用ミックス粉

下記の米粉をお使いください。

米粉食パン　（小麦入り）→P.22
米粉パン生地（小麦入り）→P.30

グリコ栄養食品「こめの香　米粉パン用ミックス粉（グルテン*入り）」
※小麦成分（グルテン）が含まれるため、小麦アレルギーの方はお召し上がりいただけません。

米粉食パン　（小麦ゼロ）→P.22
米粉パン生地（小麦ゼロ）→P.31

グリコ栄養食品「こめの香　米粉パン用ミックス粉（グルテン*フリー）」
※小麦成分（グルテン）に極めて敏感な方は、医師と相談のうえお使いください。

【お申し込み・米粉商品に関するお問合せ先】
江崎グリコ株式会社 グリコ通販センター
電話：フリーダイヤル 0120-834-365
URL：http://www.glico.co.jp

❹

ドライイースト

- 糖分・水・適度な温度を与えると活動し、炭酸ガスを発生させ、パンをふくらませるパン用酵母です。
- 予備発酵のいらないドライイーストを使う（生イーストは使えません）。
- 賞味期限内のものを使い、保存するときは、密封して冷蔵庫に入れ、早めに使い切る。
- 湿気を吸うと、ふくらませる力が低下します。
- 日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。

具材ミックスパンを作るとき（くるみ・レーズンなど）

●自動で投入できる具材　（自動で具材を入れる）→P.16
●自動で投入できない具材（手作業で具材を入れる）→P.17

*：小麦粉に水を加えてこね合わせると、小麦粉の中のタンパク質が結合して、グルテンが生成され、生地に粘り気がでます。このグルテンが、パン用酵母の発生させる炭酸ガスを包み込み、生地がふくらんでいきます。

まずは基本をマスターしよう！

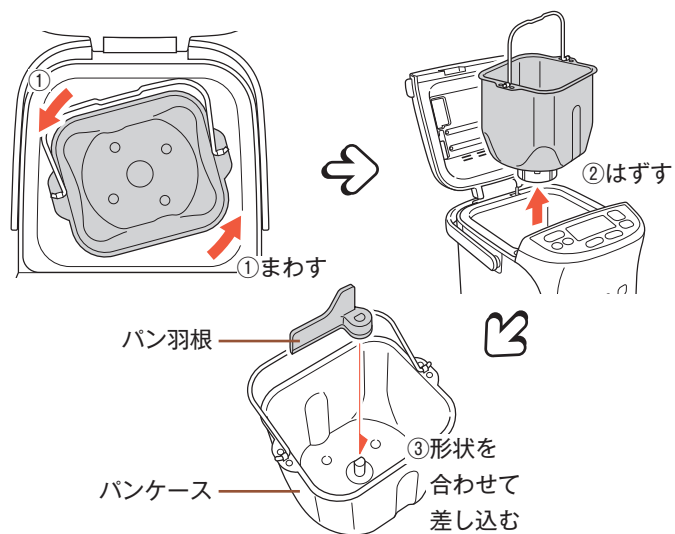
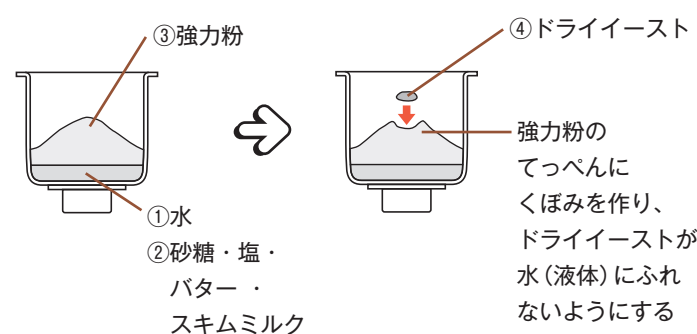
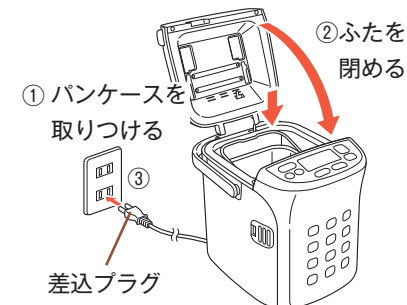
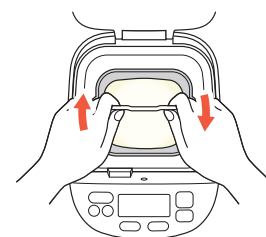
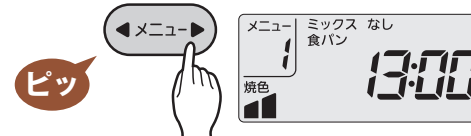
基本の食パンを焼く

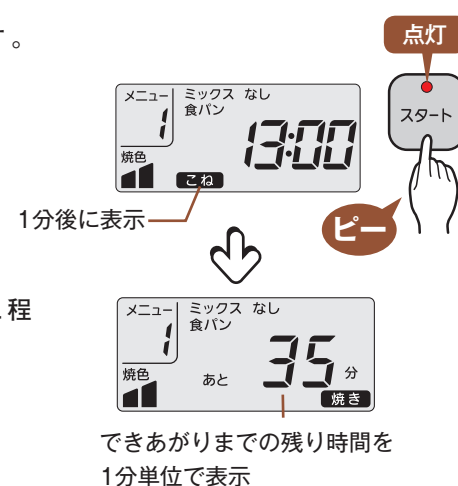
メニュー 1　調理時間 約3時間30分

【材料】

水　180mL
※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

※材料で、小1・大1などの記載は、付属の計量スプーンではかる分量です（小さじ1・大さじ1などの記載は、市販の計量スプーンではかる）。

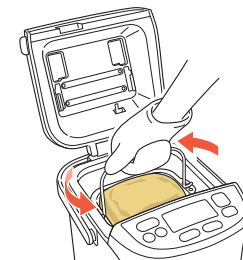
1 パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。

2 最初に水（液体）を入れ、砂糖・塩・バター・スキムミルクを入れる。その上に強力粉を山状に入れる。最後に、ドライイーストを入れる。

3 パンケースを取りつけて（→P.8）ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

【パンケースを取りつけるとき】
しっかり下まではめ込み、矢印の方向にまわす。
パンケースにガタつきがないことを確認する。

4 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 1」を選ぶ。

◆ 焼色選択を選ぶとき→P.15
◆ 予約タイマーを使うとき→P.15
◆ 具材を入れるとき→P.16・17

5 スタートを押す。

「焼き」の工程になると

できあがりまでの残り時間を1分単位で表示

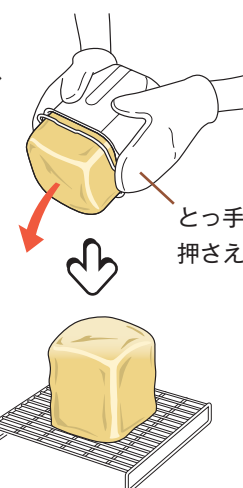
6 焼きあがったら、「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。取消を押す。

【取消を押さなかった場合】
1分ごとにお知らせ音（ピピッ）が10分間鳴り続けます。60分間保温しており、そのまま放置すると少しずつ焼色が濃くなります。

7 パンケースを取り出す。必ず乾いたミトンを使う。

8 パンケースのとっ手をおさえながらパンを取り出し、脚つき網などにのせてあら熱をとる。

[パンが出にくい場合]
2分くらい冷ます。
【パン羽根を確認】
取り出した後、パン羽根がパンケース内についているか確認する。ないときは、パンの底に入っているので、パンが冷めてから、割りばしなどで取り出す。

9 使用後は、差込プラグを抜く。

基本の食パン

他の食パンを作るとき

作りたい食パンのメニュー番号を選ぶ→P.18～29

使える機能

◆焼色選択→P.15
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

操作を取り消すとき

取消を押す。

専用ミックス粉（→P.11）を使うとき

◆①水→②専用ミックス粉→③ドライイースト（専用ミックス粉付属）の順に入れる。
◆順番、入れかたを間違えるとうまくできないおそれ。
◆ドライイーストの入れかたは、上記手順「2」と同じです。

ご注意

●ドライイーストは、水（液体）にふれないように、材料の最後に入れる。水（液体）にドライイーストを入れると、うまくできないおそれ。
●自動で具材を入れないときは、本体から自動具材ミックスケースをはずす。→P.16
●ふたは、確実に閉める。

⚠警告

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。また、庫内に水が入ったときは、本体を傾けずに乾いたフキンでよくふきとる。
ショート・感電・故障のおそれ。

パンはすぐに取り出す

焼きあがったパンは、時間がたつとしぼんで腰折れするので、すぐに取り出す。

パンをカットするとき

焼きあがり直後は、パンがやわらかく、うまくカットできないことがあります。少し時間をおいてからカットする。

続けてパンを焼くとき

本体が熱いときはスタートできません。
室温まで冷ましてから使う。

ご注意

●焼きあがったら、必ず取消を押して取り消す。押さなかった場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると、少しずつこげて焼色が濃くなったり、側面がへこんだり、皮が厚くなることがあるので、取消を押してできるだけ早く取り出す。
●パンケース・パンを取り出すときは、乾いたミトンを使って取り出す。やけどのおそれ。
●パンケースは熱くなっているので、置き場所に注意する。
●はし・フォーク・ナイフなどを使ってパンを取り出さない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
●パンの中にパン羽根が入っているときは取り出す。そのままパンを切ると、パン羽根が傷つくおそれ。
●温度・湿度・材料などの条件によって、焼きあがり後、ふたをあけたときに水滴がついていることがありますが、故障ではありません。

レシピ索引（レシピごとの使える機能）

メニュー番号	メニュー	レシピ名	ページ	使える機能 自動具材ミックス＊1	焼色選択＊2	予約タイマー＊3
1	食パン	食パン	12	―	●	●
		カシューナッツ＆レーズンパン	24	●	●	●
		モカチョコチップパン	24	×	●	×
		ミルクティーパン	24	―	●	×
		ハニーポテトパン	24	×	●	×
		もちもち食パン	25	―	●	●
2	熟成食パン	熟成食パン	18	―	●	●
3	早焼き食パン	早焼き食パン	18	―	●	―
		チーズパン	25	×	●	―
		フォカッチャ風食パン	25	―	●	―
		ウィンナー＆コーンパン	25	×	●	―
4	ソフト食パン	ソフト食パン	19	―	●	●
		にんじんパン	26	―	●	×
		ほうれん草＆ハムパン	26	×	●	×
		トマト＆マンゴーパン	26	●	●	×
5	リッチ食パン	リッチ食パン	19	―	●	―
		クランベリー＆クリームチーズパン	27	●	●	―
6	フランスパン	フランスパン	20	―	―	●
		オニオン＆ベーコンフランス	26	×	―	×
		オリーブ＆トマトフランス	27	●	―	×
7	ライ麦食パン	ライ麦食パン	20	―	―	●
		カンパーニュ	27	×	―	×
		オレンジライ麦パン	27	×	―	×
8	全粒粉食パン	全粒粉食パン	21	―	―	●
		ラムレーズンパン	28	×	―	×
		グラハムパン	28	―	―	●
9	ブリオッシュ風食パン	ブリオッシュ風食パン	21	―	―	―
		パネトーネ	28	●	―	―
		マロンブリオッシュ	28	×	―	―
10	パン生地	パン生地	30	―	―	―
		バターロール	32	―	―	―
		メロンパン	33	―	―	―
		あんパン	33	―	―	―
		クロワッサン	34	―	―	―
		ベーグル	35	―	―	―
11	ピザ生地	ピザ生地	31	―	―	―
		マルゲリータ	38	―	―	―
		ナン	38	―	―	―
12	米粉食パン（小麦入り）	米粉食パン（小麦入り）	22	―	―	●
		黒ごまパン	29	―	―	●
		黒糖きな粉パン	29	―	―	●
13	米粉食パン（小麦ゼロ）	米粉食パン（小麦ゼロ）	22	―	―	●
		小豆パン	29	―	―	●
		よもぎパン	29	―	―	●
14	ごはん食パン	ごはん食パン	23	―	●	●
		抹茶甘納豆パン	29	×	●	×
		枝豆チーズパン	29	●	●	×
15	米粉パン生地（小麦入り）	米粉パン生地（小麦入り）	30	―	―	―
		カレーパン	36	―	―	―
		ドーナッツ	36	―	―	―
16	米粉パン生地（小麦ゼロ）	米粉パン生地（小麦ゼロ）	31	―	―	―
		揚げパン	37	―	―	―
		蒸しケーキ	37	―	―	―
17	天然酵母食パン	天然酵母食パン	40	―	●	●
		松の実パン	40	●	●	●
18	天然酵母パン生地	天然酵母パン生地	41	―	―	―
		バジルパン	41	―	―	―
19	天然酵母生種おこし		39	―	―	―
20	単独の工程 生地こね		42	―	―	―
21	単独の工程 発酵1		42	―	―	―
22	単独の工程 発酵2		42	―	―	―
23	単独の工程 焼き	焼き	43	―	●	―
		食パン（単独の工程）	44	―	●	―
		黒豆パン（単独の工程）	45	―	●	―
		ちぎりパン（単独の工程）	45	―	●	―
24	うどん・パスタ生地	うどん	46	―	―	―
		パスタ	46	―	―	―
25	ケーキ	バターケーキ	48	―	●	―
		チョコレートケーキ	49	―	●	―
		レモンケーキ	49	―	●	―
		フルーツケーキ	49	―	●	―
26	米粉ケーキ	米粉バターケーキ	50	―	―	―
		米粉抹茶＆甘栗ケーキ	51	―	―	―
		米粉かぼちゃケーキ	51	―	―	―
27	ジャム	いちごジャム	52	―	―	―
		オレンジマーマレード	53	―	―	―
		ブルーベリージャム	53	―	―	―
		キウイジャム	53	―	―	―
28	もち	もち	54	―	―	―

＊1：自動具材ミックスについて
●…自動で具材が投入できる。
　自動具材ミックスケースに具材を入れる。
×…自動で具材が投入できない。
　お知らせ音が鳴ったら、手作業で具材を入れる。
―…自動具材ミックス機能は使えない（選べない）。
　または、後入れ具材がないメニュー。

＊2：焼色選択について
●…焼色が選べる。
―…焼色選択機能は使えない（選べない）。

＊3：予約タイマーについて
●…予約できる。
×…予約不可。手作業で具材を入れる必要があるため。
　また、具材によっては腐敗するおそれがあるため。
―…予約機能は使えない（選べない）。

焼色を選ぶ（焼色選択）

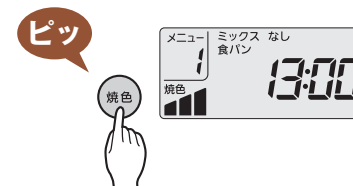
準備

①パンケースにパンの材料をセットする。→P.12
②メニューを選ぶ。→P.13

焼色選択できるメニュー

◆メニューの一覧→P.4
◆レシピ索引→P.14

1 を押し、お好みの焼色を選ぶ。

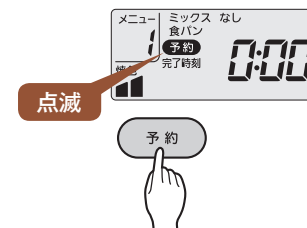
押すごとに、「▮（弱）」→「▮▮（中）」→「▮▮▮（強）」の順に切り替わります。

2 スタート を押す。

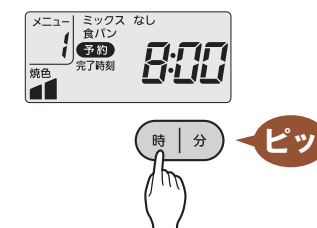
1分後に表示

セットした時刻に焼きあげる（予約タイマー）

準備

①現在時刻を確認する。→P.9
②パンケースにパンの材料をセットする。→P.12
③メニュー（→P.13）・焼色（→上記）を選ぶ。
※具材を入れるとき→P.16

1 予約 を押す。

2 時｜分 を押して焼きあげたい時刻を合わせる。

◆時 は1時間単位、分 は10分単位で合わせることができます。
◆押し続けると早送りができます。

3 スタート を押す。（予約完了）

予約できるメニュー

◆メニューの一覧→P.4
◆レシピ索引→P.14

予約できる時間の目安

メニュー	予約できる時間
食パン	3時間40分～ 13時間後
熟成食パン	4時間30分～ 13時間後
ソフト食パン	3時間40分～ 13時間後
フランスパン	4時間10分～ 13時間後
ライ麦食パン	
全粒粉食パン	
米粉食パン（小麦入り）	2時間40分～ 13時間後
米粉食パン（小麦ゼロ）	2時間10分～ 13時間後
ごはん食パン	3時間50分～ 13時間後
天然酵母食パン	7時間10分～ 10時間後

予約を取り消すとき

取消 を押す。

ご注意

牛乳・卵・ジュース・野菜などを使うときは予約しない。腐敗のおそれ。

ピピピッとお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認する。

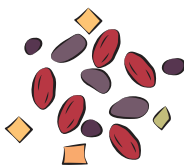
●予約できない時刻で スタート を押した。
　→**焼きあがり時刻をセットし直す。**
●表示部に「0：00」が点滅している状態で 予約 を押した。
　→**現在時刻を合わせる。**
●予約できないメニューを選んで、予約 を押した。
　→**予約できるメニューを選んで操作する。**
● 予約 を押してから、約30秒間何もしなかった。

便利な機能を使ってみよう！

具材ミックスパンを作る

自動で具材を入れる（自動具材ミックス）

自動で投入できる具材 60gまで　乾燥しているもの・溶けにくいもの

ドライフルーツ
（レーズン・クランベリーなど）
大きいものは5mm以下にきざむ
（種があるものは取る）
※砂糖でコーティングされていないもの

ナッツ類
（くるみ・カシューナッツなど）
5mm以下にきざむ

オリーブ*
種を取り、1/4にきざみ、水分をよくふき取る

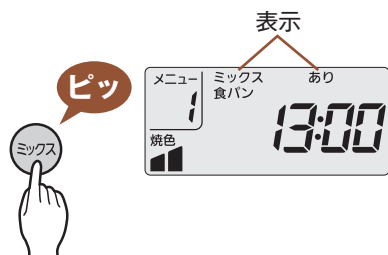
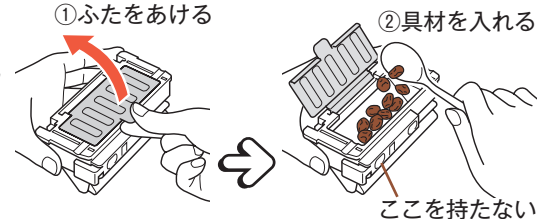
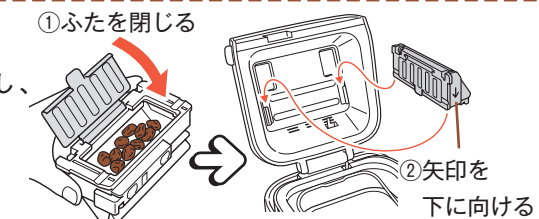
枝豆*
水分をよくふき取る

＊予約タイマーを使う場合は入れない

準備

①パンケースに、パンの材料をセットする。→P.12

②メニュー（→P.13）・焼色（→P.15）を選ぶ。

1 ミックス を押し、「ミックス あり」を選ぶ。
押すごとに、「ミックスなし」→「ミックスあり」→「ミックスあり作業♪」の順に切り替わります。

2 自動で投入できる具材を自動具材ミックスケースに入れる。

3 自動具材ミックスケースのふたを閉じて本体にセットし、本体のふたを閉める。

4 スタート を押す。

【自動で投入するタイミングになると…】
自動具材ミックスケースが自動で開き、具材が投入されます。

5 使用後は、冷めてから自動具材ミックスケースを閉じ、本体からはずしてお手入れする。
→P.56

具材の種類を確認する

自動で投入できる具材か確認して最大量を守り、自動具材ミックスケースに入れる。
（メニューの一覧→P.4、レシピ索引→P.14）

自動で投入できない具は

手作業で入れる。→右記

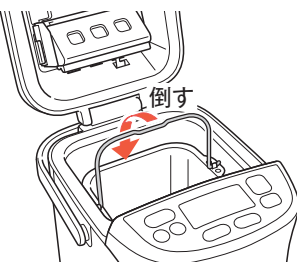
入れた具材について

具材の種類・温度・湿度により、自動具材ミックスケースに、具材の一部がくっついて、投入されないことがあります。

具材が自動で投入されるとき

「ジー」や「パン」といった音が鳴りますが、故障ではありません。自動具材ミックスケースがひらく音です。

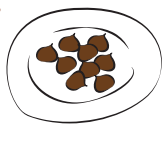
ご注意

- 下記のようなかたい具材は入れない。パンケースのフッ素加工面がはがれる原因。
  - ・シリアル
  - ・フルーツグラノーラ
  - ・コーティングされたナッツ類
  - ・あられ糖など粒の大きな砂糖類　など
- ふたを閉める前に、パンケースのとっ手を奥に倒す。とっ手を立てた状態でふたを閉めると、自動具材ミックスケースがひらかない原因。

手作業で具材を入れる

自動で投入できない具材　水気や粘りのあるもの・溶けやすいもの

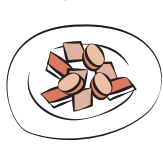
アルコール漬け・砂糖漬けのフルーツ
（ラムレーズン・オレンジピールなど）

野菜
（さつまいも・かぼちゃなど）
1cm角に切り、固ゆでする

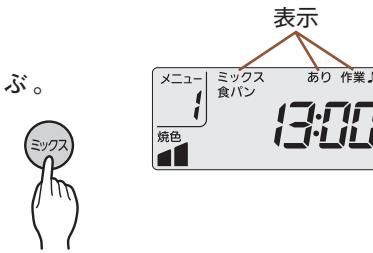
チョコチップ

チーズ
1cm角に切る

ごまなど小さい具
最初から（準備①）パンケースに入れる
小麦の重さの15％まで

ハム・ベーコン・ウインナー
1cm角に切る

準備

①パンケースにパンの材料をセットし、ふたを閉める。→P.12

②メニュー（→P.13）・焼色（→P.15）を選ぶ。

1 ミックス を押し、「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。
押すごとに、「ミックスなし」→「ミックスあり」→「ミックスあり作業♪」の順に切り替わります。

2 スタート を押す。

3 お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら、ふたをあけ、5分以内に具材を入れてふたを閉める。
お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。

4 再度 スタート を押す。
スタートランプの点滅が点灯に変わり、お知らせ音が止まります。
はじめのお知らせ音から5分後に、こねが再開します。
（取消 を押さない。作業が取り消されます。）

お知らせ音が鳴るタイミング

手作業で具材を入れるお知らせ音が鳴るタイミングは、メニューや室温によって変わります。

メニュー	調理開始から
食パン・熟成食パン	約19分後
早焼き食パン	約17分後
ソフト食パン	約45分後
リッチ食パン	約19分後
フランスパン	約12分後
ライ麦食パン	約8分後
全粒粉食パン	約17分後
ブリオッシュ風食パン	約27分後
パン生地	約16分後
米粉食パン（小麦入り）	約19～31分後
米粉パン生地（小麦入り）	約15～16分後
ごはん食パン	約18分後
天然酵母食パン	約13分後
天然酵母パン生地	約13分後

ご注意

- 下記のようなかたい具材は入れない。パンケースのフッ素加工面がはがれる原因。
  - ・シリアル
  - ・フルーツグラノーラ
  - ・コーティングされたナッツ類
  - ・あられ糖など粒の大きな砂糖類　など
- 「ミックス　あり　作業♪」を選んだときは、予約機能は使えません（選べない）。
- 具材によっては、多く入れるとパンがふくらみにくくなることがあります。
- チョコチップなど、糖分の多い具材を入れると、パンがふくらみすぎることがあります。その場合、砂糖の量を減らす。

食パンを焼く

熟成食パン メニュー 2 調理時間 約4時間20分

【材料】水※　190mL
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1/2（1.5g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、熟成食パンの材料をセットする。→P.12

※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 メニュー を押して、「メニュー 2」を選ぶ。

2 スタート を押す。

点灯　ピー
1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

専用ミックス粉（→P.11）が使えます

使うときは、水190mL、ドライイースト1.5gにする。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆焼色選択→P.15
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

食パンを焼く

早焼き食パン メニュー 3 調理時間 約1時間50分

【材料】水※　200mL
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　280g
ドライイースト　小1 1/3（4g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、早焼き食パンの材料をセットする。→P.12

※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 メニュー を押して、「メニュー 3」を選ぶ。

2 スタート を押す。

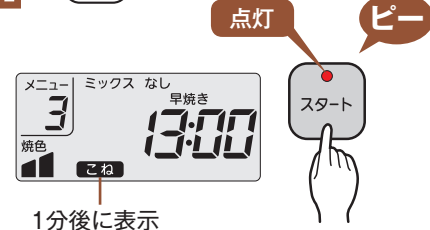
点灯　ピー
1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

材料が冷たい場合

水や強力粉などの材料がすべて冷たい場合、ふくらみが悪いことがあるので、水温を20℃程度にする。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆焼色選択→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

食パンを焼く

ソフト食パン メニュー 4 調理時間 約3時間30分

【材料】水※　180mL
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、ソフト食パンの材料をセットする。→P.12

※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 メニュー を押して、「メニュー 4」を選ぶ。

2 スタート を押す。

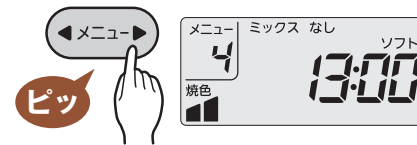
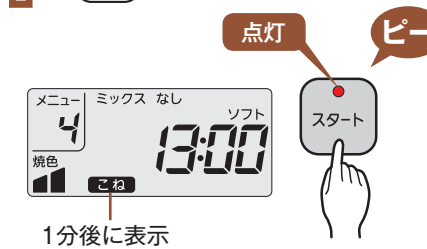
点灯　ピー
1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆焼色選択→P.15
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

焼色について

外側もやわらかく焼きあげるため、他の食パンに比べ、焼色がうすくなります。

食パンを焼く

リッチ食パン メニュー 5 調理時間 約3時間10分

【材料】水　50mL
牛乳　100mL
生クリーム　50mL
（乳脂肪40％前後のもの）
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、リッチ食パンの材料をセットする（牛乳と生クリームは、水と一緒に最初に入れる）。→P.12

1 メニュー を押して、「メニュー 5」を選ぶ。

2 スタート を押す。

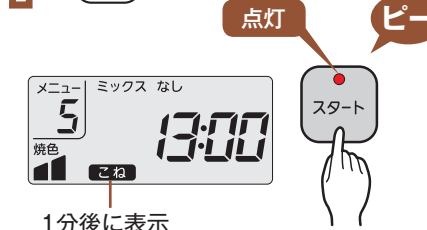
点灯　ピー
1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

生クリームと牛乳は…

冷蔵庫から出してすぐの冷たいものを使う。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆焼色選択→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

食パンを焼く

フランスパン メニュー6 調理時間 約4時間

【材料】水※ 190mL
塩 小2/3（4g）
フランスパン用準強力粉 250g
→P.11
ドライイースト 小1/2（1.5g）
※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、フランスパンの材料をセットする。→P.12

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー6」を選ぶ。

2 スタートを押す。

1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

【フランスパンを取り出すとき】
パンケースから取り出しにくいことがあるので、下にタオルなどを敷き、手を台にあてるようにトントンと下に動かして取り出す。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
手作業で具材を入れる→P.17

焼色について

糖分が入っておらず、焼きあがりの高さが低いため、他の食パンに比べ、天面の焼色がうすくなります。

焼きあがりの高さの目安

12cm前後

食パンを焼く

ライ麦食パン（ライ麦粉50%） メニュー7 調理時間 約4時間

【材料】水（約5℃の冷水） 170mL
白ワインビネガー 大さじ1/2（8mL）
砂糖 大1（8g）
塩 小2/3（4g）
バター 10g
強力粉 125g
ライ麦粉 125g
ドライイースト 小1/2（1.5g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、ライ麦食パンの材料をセットする（白ワインビネガーは水と一緒に最初に入れる）。
→P.12

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー7」を選ぶ。

2 スタートを押す。

1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。
→P.13

焼きあがりの高さの目安

10～12cm
（ライ麦粉の割合が高いほど、また、粒度が粗いほど、焼きあがりの高さが低くなります。）

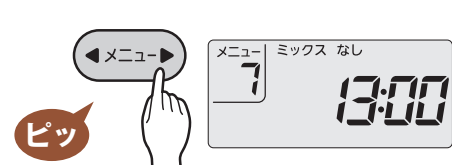
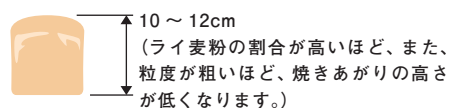
温度について

◆常に約5℃の冷水を使う。
◆室温が30℃以上になるとできばえが悪くなります。また、室温が25℃以上のときに予約すると、できばえが悪くなります。

ライ麦粉について

◆粒度の細かいライ麦粉を使う。
◆ライ麦粉の割合は、粉量に対し、20～50%（50～125g）にする（20%未満のときは「メニュー1：食パン」で焼く）。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
手作業で具材を入れる→P.17

食パンを焼く

全粒粉食パン（全粒粉50%） メニュー8 調理時間 約4時間

【材料】水※ 190mL
砂糖 大2（16g）
塩 小2/3（4g）
バター 10g
スキムミルク 大1（6g）
強力粉 125g
全粒粉 125g
ドライイースト 小1（3g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、全粒粉食パンの材料をセットする。→P.12

※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー8」を選ぶ。

2 スタートを押す。

1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。
→P.13

焼きあがりの高さの目安

13～15cm
（全粒粉の割合が高いほど、焼きあがりの高さが低くなります。）

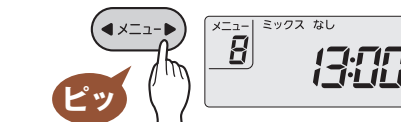
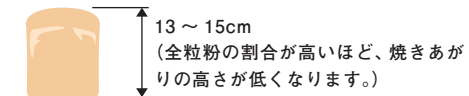
全粒粉について

全粒粉の割合は、粉量に対し、30～60%（75～150g）にする（30%未満のときは「メニュー1：食パン」で焼く）。
※60%のときは、水を10mL増やす。

室温が30℃以上のとき

室温が30℃以上になるとできばえが悪くなります。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
手作業で具材を入れる→P.17

食パンを焼く

ブリオッシュ風食パン メニュー9 調理時間 約3時間10分

【材料】牛乳 50mL
卵 M2個（100g）
砂糖 大4 1/2（36g）
塩 小2/3（4g）
バター（食塩不使用） 50g
（10g程度に切り分ける）
強力粉 190g
薄力粉 20g
ドライイースト 小2/3（2g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、ブリオッシュ風食パンの材料をセットする（牛乳と卵は、最初に入れる）。→P.12

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー9」を選ぶ。

2 スタートを押す。

1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。
→P.13

焼きあがりの高さの目安

13～16cm

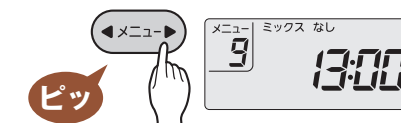
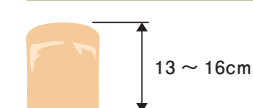
卵と牛乳は…

◆冷蔵庫から出してすぐの冷たいものを使う。
◆卵の重さが前後する場合は牛乳と合わせて150mLにする。

焼色について

材料の配合の性質上、側面の焼色は濃く、天面の焼色はうすくなります。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
自動で具材を入れる→P.16
手作業で具材を入れる→P.17

食パンを焼く
米粉食パン（小麦入り） メニュー12 調理時間 約2時間30分

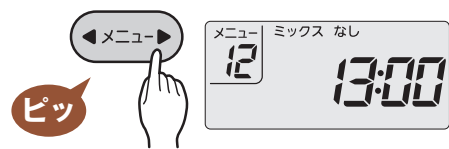
【材料】水※（約5℃の冷水）　200mL
米粉パン用ミックス粉　300g
［こめの香（グルテン入り）］→P.11
ドライイースト　小1 1/3（4g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、米粉食パン（小麦入り）の材料をセットする。→P.12

※室温が15℃以下のときは、水を10mL増やす。

1 メニュー を押して、「メニュー12」を選ぶ。

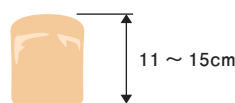
2 スタート を押す。

1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

温度について
◆米粉食パンは生地の温度が高くなると、できばえが悪くなります。
◆常に約5℃の冷水を使う。
◆室温が28℃以上のときは米粉パン用ミックス粉を冷蔵庫で冷やす。
◆室温が25℃以上のときに予約タイマーを使うと、できばえが悪くなります。

使える機能
1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

焼きあがりの高さの目安

11～15cm

ドライイーストについて
こめの香（グルテン入り）に付属しているドライイーストは多めに入っているので、はかり直す。

ご注意
必ず、米粉パン用ミックス粉［こめの香（グルテン入り）］を使う。→P.11

食パンを焼く
米粉食パン（小麦ゼロ） メニュー13 調理時間 約2時間

【材料】水　280mL
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小1/2（3g）
ショートニング　30g
米粉パン用ミックス粉　300g
［こめの香（グルテンフリー）］→P.11
ドライイースト　小1 1/3（4g）

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、米粉食パン（小麦ゼロ）の材料をセットする。→P.12

1 メニュー を押して、「メニュー13」を選ぶ。

2 スタート を押す。

1分後に表示

3 約14分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら（作業♪が点滅）ふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。
◆ゴムベラなどで、周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
◆粉落としのとき、お好みの具材を手作業で入れてアレンジできます。

4 再度 スタート を押す。
◆お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後に「こね」が再開します。
◆取消 を押さない。作業が取り消されます。

「作業♪」が消える

5 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

生地について
◆生地はドロッとしたペースト状です。
◆具材を入れる場合、具材によってはかたよって均一にまざらない場合があります。また、ふくらみが悪くなったり、キメが粗くなることがあります。

使える機能
1 でメニューを選んだ後、操作する。
予約タイマー→P.15

粉落としについて
◆5分経過すると、自動的にこねが再開します。
◆粉落としをしないと、パンの表面に粉が残ります。
◆予約タイマーを使った場合、粉落としができないため、パン表面に粉が残ります。

焼きあがりについて
天面は白く、平らに焼きあがります。

焼きあがりの高さの目安
10cm前後

ご注意
●必ず、米粉パン用ミックス粉［こめの香（グルテンフリー）］を使う。→P.11
●粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

食パンを焼く
ごはん食パン メニュー14 調理時間 約3時間40分

【材料】水　140mL
冷ましたごはん（白米）　150g
砂糖　大1 1/2（12g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　220g
ドライイースト　小2/3（2g）

【準備】①あらかじめ別容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、約20分ふやかす。＊
②基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、ごはん食パンの材料をセットする（水でふやかしたごはんは、材料の最初に入れる）。→P.12

＊4時間以上の予約をするときは、ごはんをふやかす必要はありません。

1 メニュー を押して、「メニュー14」を選ぶ。

2 スタート を押す。

点灯　ピー
1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

できあがりについて
◆ごはん粒の形が残ることがあります。
◆お米の種類やごはんの状態（かため・やわらかめなど）によって、高さ・食感・焼色のつきかたが異なります。
◆ごはんのでんぷん質により、側面の焼色が濃くなる場合があります。
◆ごはん食パンは水分が多いため、焼色がうすい場合は腰折れしたり、縮むことがあります。

ご注意
●ごはんがかたまっている場合は、よくほぐす。
●予約タイマーを使うときは、1日以上経過したごはんを使わない。
●ごはん食パンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召しあがりください。

ごはん食パンに使えるごはん
◆冷めたごはん（温度の目安は30℃以下）。
◆冷凍したごはんや冷えて固くなったごはんは、あたため直し、常温にもどしてから使う。
◆白米以外に、玄米やもち米も使えます。

室温が25℃以上のとき
約5℃の冷水を使い、ごはんを浸して冷蔵庫で冷やす。

使える機能
1 でメニューを選んだ後、操作する。
◆焼色選択→P.15
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

アレンジ食パンを焼く

カシューナッツ＆レーズンパン

【材料】
水　180mL
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
カシューナッツ　30g
※5mm以下にきざむ。
レーズン　30g

作りかた
1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.12
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. カシューナッツとレーズンを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.16
4. 「ミックスあり」を選ぶ。
5. [スタート] を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

モカチョコチップパン

− 使える機能 −
焼色選択

【材料】
水　170mL
インスタントコーヒー　3g
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　240g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
チョコチップ　40g
※冷凍しておく。
※とけにくいホームベーカリー用がおすすめです。

作りかた
1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（インスタントコーヒーは、水と一緒に入れる）。→P.12
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. 「ミックス　あり　作業♪」を選ぶ。→P.17
4. [スタート] を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にチョコチップを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 [スタート] を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

フォカッチャ風食パン

− 使える機能 −
焼色選択

【材料】
水　180mL
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
オリーブオイル　大さじ1 1/2（18g）
乾燥ローズマリー　小さじ1/2（0.3g）
※バジルなど、他のハーブでも作れます。
強力粉　250g
ドライイースト　小1 1/3（4g）

作りかた
1. 早焼き食パンと同じ手順で、材料をセットする（ローズマリーは強力粉と一緒に入れる）。→P.18
2. 「メニュー 3」を選ぶ。
3. [スタート] を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

チーズパン

− 使える機能 −
焼色選択

【材料】
水　200mL
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　280g
ドライイースト　小1 1/3（4g）

【具材】
レッドチェダーチーズ　50g
※1cm角に切る。
※チーズの形は残りません。

作りかた
1. 早焼き食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.18
2. 「メニュー 3」を選ぶ。
3. 「ミックス　あり　作業♪」を選ぶ。→P.17
4. [スタート] を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にレッドチェダーチーズを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 [スタート] を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

ミルクティーパン

− 使える機能 −
焼色選択

【材料】
水　100mL
牛乳　80mL
紅茶（ティーバッグ）　3g
砂糖　大3（24g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

作りかた
1. 基本の食パンと同じ手順で、材料をセットする（ティーバッグから取り出した紅茶の茶葉は、水と一緒に入れる）。→P.12
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. [スタート] を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

ハニーポテトパン

− 使える機能 −
焼色選択

【材料】
水　180mL
砂糖　大1（8g）
はちみつ　大さじ1（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
固ゆでしたさつまいも　100g
※1cm角に切る。

作りかた
1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.12
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. 「ミックス　あり　作業♪」を選ぶ。→P.17
4. [スタート] を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に固ゆでしたさつまいもを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 [スタート] を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

もちもち食パン

− 使える機能 −
焼色選択
予約タイマー

【材料】
水　180mL
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　210g
米粉　40g
※上新粉でもできますが、パンのキメが粗くなります。
ドライイースト　小1（3g）

作りかた
1. 基本の食パンと同じ手順で、材料をセットする。→P.12
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. [スタート] を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

ウインナー＆コーンパン

− 使える機能 −
焼色選択

【材料】
水　200mL
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　280g
ドライイースト　小1 1/3（4g）

【具材】
ウインナー　60g
※1cm幅に切る。
ホールコーン　40g
※水切りしたもの。

作りかた
1. 早焼き食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.18
2. 「メニュー 3」を選ぶ。
3. 「ミックス　あり　作業♪」を選ぶ。→P.17
4. [スタート] を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にウインナーとホールコーンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 [スタート] を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

アレンジ食パンを焼く

にんじんパン

－ 使える機能 －
焼色選択

【材料】
水　150mL
すりおろしにんじん　50g
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

作りかた
1. ソフト食パンと同じ手順で、材料をセットする（すりおろしにんじんは、水と一緒に加える）。→P.19
2.「メニュー 4」を選ぶ。
3. スタート を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

トマト＆マンゴーパン

－ 使える機能 －
焼色選択
自動具材ミックス

【材料】
水　100mL
トマトジュース　100mL
※砂糖・食塩不使用で100％のもの。
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
ドライマンゴー　40g
※5mm以下にきざむ。

作りかた
1. ソフト食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.19
2.「メニュー 4」を選ぶ。
3. ドライマンゴーを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.16
4.「ミックスあり」を選ぶ。
5. スタート を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

ほうれん草＆ハムパン

－ 使える機能 －
焼色選択

【材料】
水　140mL
ゆでほうれん草　50g
※細かくきざむ。
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
ハム　40g
※1cm角に切る。

作りかた
1. ソフト食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（ゆでほうれん草は、水と一緒に加える）。→P.19
2.「メニュー 4」を選ぶ。
3.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
4. スタート を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にハムを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

オニオン＆ベーコンフランス

【材料】
水　190mL
塩　小2/3（4g）
フランスパン用準強力粉→P.11　250g
ドライイースト　小1/2（1.5g）

【具材】
ブロックベーコン　60g
※1cm角に切る。
フライドオニオン　20g
※5mm以下にきざむ。

作りかた
1. フランスパンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.20
2.「メニュー 6」を選ぶ。
3.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
4. スタート を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にベーコンとフライドオニオンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

クランベリー＆クリームチーズパン

－ 使える機能 －
焼色選択
自動具材ミックス

【材料】
水　50mL
牛乳　100mL
クリームチーズ　80g
※10g程度に切り分ける。
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
ドライクランベリー　40g
※大きいものは5mm以下にきざむ。

作りかた
1. リッチ食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（クリームチーズは、水・牛乳の次に入れる）。→P.19
2.「メニュー 5」を選ぶ。
3. ドライクランベリーを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.16
4.「ミックスあり」を選ぶ。
5. スタート を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

オリーブ＆トマトフランス

－ 使える機能 －
自動具材ミックス

【材料】
水　190mL
塩　小2/3（4g）
フランスパン用準強力粉→P.11　250g
ドライイースト　小1/2（1.5g）

【具材】
種抜きオリーブ　40g
※1/4にきざみ、水分をふき取る。
ドライトマト　15g
※5mm以下にきざむ。かたい場合は軽く水でもどし水分をふき取ってからきざむ。

作りかた
1. フランスパンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.20
2.「メニュー 6」を選ぶ。
3. オリーブとドライトマトを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P16
4.「ミックスあり」を選ぶ。
5. スタート を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P13

カンパーニュ

【材料】
水　180mL
はちみつ　小さじ2（14g）
塩　小2/3（4g）
オリーブオイル　小さじ2（8g）
強力粉　190g
ライ麦粉　30g
全粒粉　30g
ドライイースト　小1/2（1.5g）

【具材】
ドライいちじく　30g
※5mm以下にきざむ。
くるみ　30g
※5mm以下にきざむ。
レーズン　30g

作りかた
1. ライ麦食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.20
2.「メニュー 7」を選ぶ。
3.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
4. スタート を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にドライいちじく・くるみ・レーズンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

オレンジライ麦パン（ライ麦粉40％）

【材料】
水（約5℃の冷水）　170mL
白ワインビネガー　大さじ1/2（8mL）
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
強力粉　150g
ライ麦粉　100g
ドライイースト　小1/2（1.5g）

【具材】
オレンジピール　30g
※5mm以下にきざむ。

作りかた
1. ライ麦食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.20
2.「メニュー 7」を選ぶ。
3.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
4. スタート を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にオレンジピールを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

アレンジ食パンを焼く

グラハムパン

ー 使える機能 ー

【材料】
水　190mL
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　160g
全粒粉　50g
グラハム粉　40g
ドライイースト　小1（3g）

作りかた
1. 全粒粉食パンと同じ手順で、材料をセットする。→P.21
　※グラハム粉がかたく感じられる場合は、分量の水につけて冷蔵庫に入れて一晩吸水させてから使う。つけた水とグラハム粉をパンケースに入れてから、その他の材料をセットする。
2.「メニュー 8」を選ぶ。
3. スタート を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

ラムレーズンパン（全粒粉40％）

【材料】
水　190mL
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　150g
全粒粉　100g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
ラム酒漬けレーズン　70g
　※水気を切る。

作りかた
1. 全粒粉食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.21
2.「メニュー 8」を選ぶ。
3.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
4. スタート を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にラム酒漬けレーズンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度 スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

パネトーネ

ー 使える機能 ー
自動具材ミックス

【材料】
牛乳　50mL
卵　M2個（100g）
砂糖　大4 1/2（36g）
塩　小2/3（4g）
バター（食塩不使用）　50g
　※10g程度に切り分ける。
強力粉　190g
薄力粉　20g
ドライイースト　小2/3（2g）

【具材】
ドライフルーツミックス　60g
　※大きいものは5mm以下にきざむ。

作りかた
1. ブリオッシュ風食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.21
2.「メニュー 9」を選ぶ。
3. ドライフルーツミックスを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.16
4.「ミックスあり」を選ぶ。
5. スタート を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

マロンブリオッシュ

【材料】
牛乳　50mL
卵　M2個（100g）
砂糖　大4 1/2（36g）
塩　小2/3（4g）
バター（食塩不使用）　50g
　※10g程度に切り分ける。
強力粉　190g
薄力粉　20g
ドライイースト　小2/3（2g）

【具材】
栗の甘露煮　80g
　※1/4に切る。

作りかた
1. ブリオッシュ風食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.21
2.「メニュー 9」を選ぶ。
3.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
4. スタート を押す。
5. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に栗の甘露煮を入れて、ふたを閉める。
6. 再度 スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

黒ごまパン

メニュー 12

ー 使える機能 ー
予約タイマー

【材料】
水（約5℃の冷水）　220mL
黒ごま　大さじ2（18g）
米粉パン用ミックス粉［こめの香（グルテン入り）］→P.11　300g
ドライイースト　小1 1/3（4g）

作りかた
1. 米粉食パン（小麦入り）と同じ手順で、材料をセットする（黒ごまは水の次に入れる）。→P.22
2.「メニュー 12」を選ぶ。
3. スタート を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

小豆パン

メニュー 13

ー 使える機能 ー

【材料】
水　250mL
ゆで小豆（加糖）　100g
砂糖　大1（8g）
塩　小1/2（3g）
ショートニング　30g
米粉パン用ミックス粉［こめの香（グルテンフリー）］→P.11　300g
ドライイースト　小1 1/3（4g）

作りかた
1. 米粉食パン（小麦ゼロ）と同じ手順で、材料をセットする（ゆで小豆は水の次に入れる）。→P.22
2.「メニュー 13」を選ぶ。
3. スタート を押す。
4. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
5. 再度 スタート を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

抹茶甘納豆パン

ー 使える機能 ー
焼色選択

【材料】
水　140mL
冷ましたごはん（白米）　150g
抹茶　小さじ2（4g）
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　220g
ドライイースト　小2/3（2g）

【具材】
甘納豆（小豆）　50g

作りかた
1. あらかじめ、別の容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（抹茶は水でふやかしたごはんの次に入れる）。→P.23
3.「メニュー 14」を選ぶ。
4.「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.17
5. スタート を押す。
6. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に甘納豆を入れて、ふたを閉める。
7. 再度 スタート を押す。
8. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

よもぎパン

メニュー 13

ー 使える機能 ー
予約タイマー

【材料】
水　290mL
乾燥よもぎ粉　4g
砂糖　大3 1/2（28g）
塩　小1/2（3g）
ショートニング　30g
米粉パン用ミックス粉　300g
　［こめの香（グルテンフリー）］→P.11
ドライイースト　小1 1/3（4g）

作りかた
1. 米粉食パン（小麦ゼロ）と同じ手順で、材料をセットする（よもぎ粉は水の次に入れる）。→P.22
2.「メニュー 13」を選ぶ。
3. スタート を押す。
4. お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
5. 再度 スタート を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

枝豆チーズパン

メニュー 14

ー 使える機能 ー
焼色選択
自動具材ミックス

【材料】
水　140mL
冷ましたごはん　150g
　（白米）
粉チーズ　20g
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　220g
ドライイースト　小2/3（2g）

【具材】
ゆで枝豆（正味）　60g

作りかた
1. あらかじめ、別の容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（粉チーズは水でふやかしたごはんの次に入れる）。→P.23
3.「メニュー 14」を選ぶ。
4. 枝豆を自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める→P.16
5.「ミックス あり」を選ぶ。
6. スタート を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

黒糖きな粉パン

ー 使える機能 ー
予約タイマー

【材料】
水（約5℃の冷水）　210mL
黒糖　大2 1/2（20g）
きな粉　15g
米粉パン用ミックス粉　300g
　［こめの香（グルテン入り）］→P.11
ドライイースト　小1 1/3（4g）

作りかた
1. 米粉食パン（小麦入り）と同じ手順で、材料をセットする（黒糖・きな粉は水の次に入れる）。→P.22
2.「メニュー 12」を選ぶ。
3. スタート を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.13

パン生地・ピザ生地を作る

パン生地 メニュー10 調理時間 約60分

【材料】水※　150mL
とき卵　M1/2個（25g）
砂糖　大3（24g）
塩　小2/3（4g）
バター（食塩不使用）　50g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　280g
ドライイースト　小1（3g）

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、パン生地の材料をセットする。→P.12

※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー10」を選ぶ。

2 スタートを押す。

3 できあがったら、取消を押して打ち粉（強力粉）をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

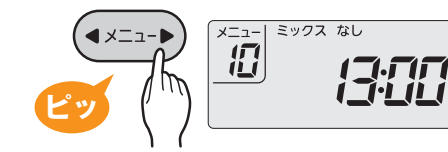
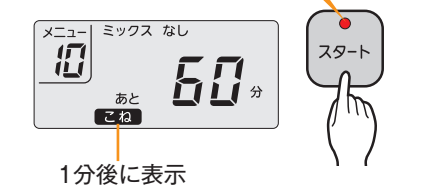
※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。
自動で具材を入れる→P.16
手動で具材を入れる→P.17

材料が冷たい場合

水や強力粉など、すべての材料が冷たい場合、生地の発酵が遅くなることがあります。水温を20℃程度にする。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵の進みが遅くなることがあります。
生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

パン生地・ピザ生地を作る

米粉パン生地（小麦入り） メニュー15 調理時間 約45分

【材料】水※（約5℃の冷水）　200mL
米粉パン用ミックス粉　300g
［こめの香：グルテン入り］→P.11
ドライイースト　小1 1/3（4g）
※室温が15℃以下の場合は10mL増やす。

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、米粉パン生地（小麦入り）の材料をセットする。→P.12

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー15」を選ぶ。

2 スタートを押す。

1分後に表示

3 できあがったら、取消を押して打ち粉（強力粉）をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。
自動で具材を入れる→P.16
手動で具材を入れる→P.17

室温が28℃以上のとき

米粉パン用ミックス粉を、冷蔵庫で冷やす。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵の進みが遅くなることがあります。
生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

ご注意

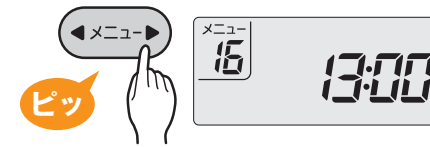
必ず、米粉パン用ミックス粉［こめの香（グルテン入り）］を使う。→P.11

パン生地・ピザ生地を作る

米粉パン生地（小麦ゼロ） メニュー16 調理時間 約25分

【材料】水　280mL
砂糖　大2 1/2（20g）
塩　小1/2（3g）
ショートニング　30g
米粉パン用ミックス粉　300g
［こめの香：グルテンフリー］→P.11
ドライイースト　小1 1/3（4g）

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、米粉パン生地（小麦ゼロ）の材料をセットする。→P.12

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー16」を選ぶ。

2 スタートを押す。

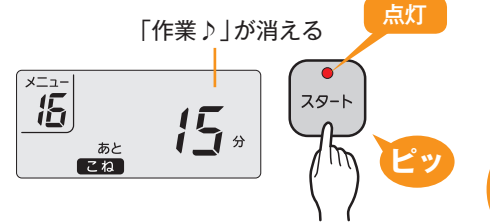
3 約9分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら（作業♪が点滅）ふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。

◆ゴムベラなどで、周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
◆粉落としのとき、お好みの具材を手作業で入れてアレンジできます。

4 再度スタートを押す。

◆お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後に「こね」が再開します。
◆取消を押さない。作業が取り消されます。

「作業♪」が消える

5 できあがったら、取消を押して生地を取り出す。

※生地はペースト状にできあがります。
※すぐに取り出さずに置いておくと、発酵がすすみます。

生地について

◆生地はドロッとしたペースト状です。
◆具材を入れる場合、具材によってはかたよって均一にまざらない場合があります。また、ふくらみが悪くなったり、キメが粗くなることがあります。

粉落としについて

◆5分経過すると、自動的にこねが再開します。
◆粉落としをしないと、生地に粉が残ります。

ご注意

●必ず、米粉パン用ミックス粉［こめの香（グルテンフリー）］を使う。→P.11
●粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

パン生地・ピザ生地を作る

ピザ生地 メニュー11 調理時間 約50分

【材料】水※　180mL
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
バター　15g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　280g
ドライイースト　小1（3g）
※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、ピザ生地の材料をセットする。→P.12

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー11」を選ぶ。

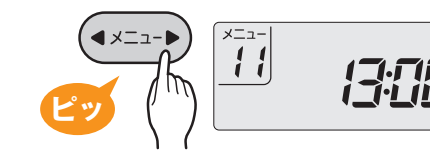
2 スタートを押す。

3 できあがったら、取消を押して打ち粉（強力粉）をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

材料が冷たい場合

水や強力粉など、すべての材料が冷たい場合、生地の発酵が遅くなることがあります。水温を20℃程度にする。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵の進みが遅くなることがあります。
生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

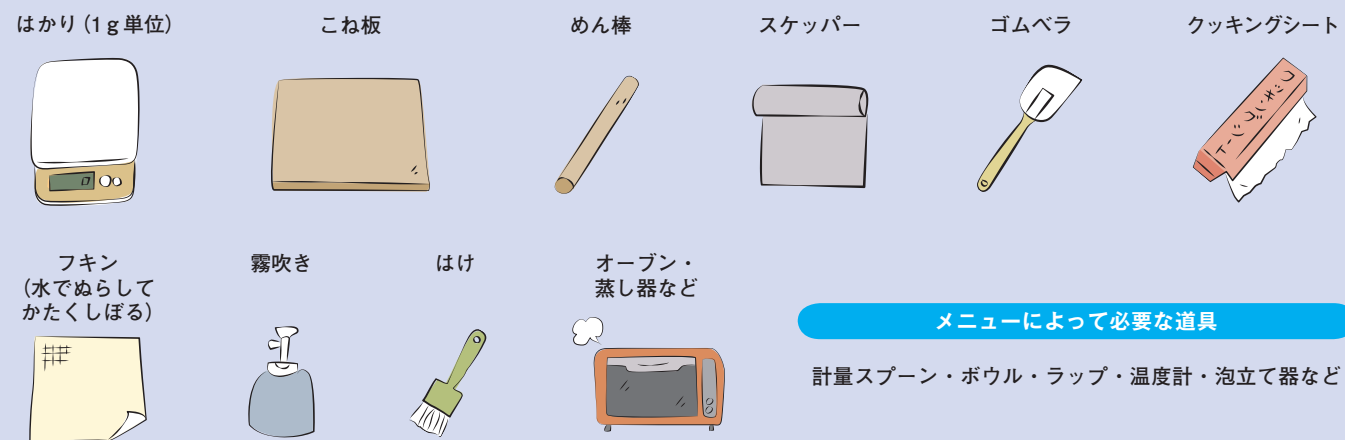
パン生地で いろいろなパンを作る

生地からパンを作るときに必要な道具

はかり（1g単位）　こね板　めん棒　スケッパー　ゴムベラ　クッキングシート

フキン（水でぬらしてかたくしぼる）　霧吹き　はけ　オーブン・蒸し器など

メニューによって必要な道具

計量スプーン・ボウル・ラップ・温度計・泡立て器など

生地がベタつくときは、分割・成形しやすいように、打ち粉（強力粉）をこね板やめん棒にふる。

バターロール

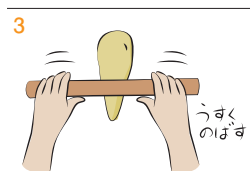
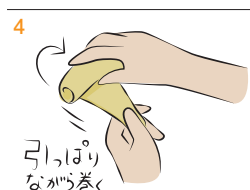
【材料（12個分）】

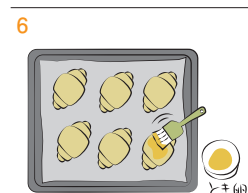
パン生地（→P.30）1回分

〈仕上げ用〉

とき卵　M1/2個（25g）

作りかた

1. P.30の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン＊をかけて10～15分やすませる。
2. 円すい形にし、フキン＊をかけて10分やすませる。
3. 生地を手でかるく押さえてから、めん棒でうすくのばす。

4. 生地の端を手前に引っぱりながら、幅の広い方からしっかり巻く（巻きかたがゆるいと、発酵中に横に広がりやすくなります）。

5. クッキングシートを敷いたオーブン皿に、巻き終わりを下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。
6. 30～35℃で30～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。

7. 180～190℃に予熱したオーブンで、10～15分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。

メロンパン

【材料（12個分）】

パン生地（→P.30）1回分

〈メロンパンの皮（クッキー生地）〉

バター（食塩不使用）　120g

　※室温に戻す

砂糖　80g

とき卵　M1個（50g）

バニラエッセンス　少々

薄力粉　250g

ベーキングパウダー　3g

〈仕上げ用〉

グラニュー糖　適量

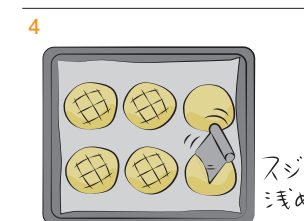
作りかた

〈メロンパンの皮〉

1. ボウルにバターを入れてクリーム状にねり、砂糖を3回に分けてよくまぜる。
2. 白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加え、よくまぜる。
3. 合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れてまぜる。ラップに包んで冷蔵庫で約30分やすませる。

〈メロンパン〉

1. P.30の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分してかるく丸め、フキン＊をかけて10～15分やすませる。
2. メロンパンの皮を12等分して丸める。ラップの上にのせ、手のひらで押して直径約12cmの大きさにのばす。
3. 1のパン生地を、手のひらでかるくつぶして丸めなおし、2のメロンパンの皮で底の部分を残して包む（ラップごと持って包むときれいに包めます）。

4. スケッパーで浅くスジをつけ、グラニュー糖をまぶす（スジが深いと、発酵中にクッキー生地が割れてしまいます）。
5. クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きで少量の水をかける。
6. 30～35℃で、30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させる。
7. 180～190℃に予熱したオーブンで、10～15分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。

あんパン

【材料（12個分）】

パン生地（→P.30）1回分

あん　360g（1個あたり30gに丸めておく）

〈仕上げ用〉

とき卵　M1/2個（25g）

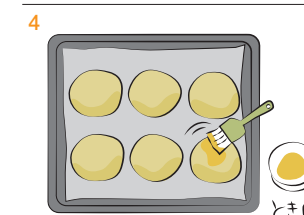
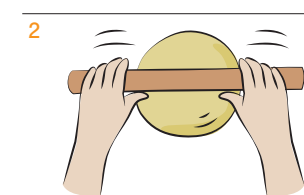
黒ごま　少々

作りかた

1. P.30の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン＊をかけて20分やすませる。
2. 生地を手でかるく押さえてから、めん棒で丸くのばし、あんを包んで丸める。

3. クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。
4. 30～35℃で、30～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬって黒ごまをつける。
5. 180～190℃に予熱したオーブンで、10～15分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。

＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

パン生地で いろいろなパンを作る

クロワッサン

【材料（12個分）】

〈パン生地〉
水　150mL
とき卵　M1/2個（25ｇ）
砂糖　大3（24ｇ）
塩　小2/3（4ｇ）
バター　15ｇ
スキムミルク　大1（6ｇ）
強力粉　200ｇ
薄力粉　80ｇ
ドライイースト　小1 1/3（4ｇ）

〈折り込み用〉
バター（食塩不使用）　120ｇ
※1cm角に切る
薄力粉　20ｇ

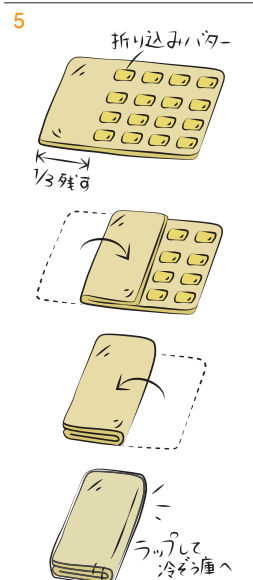
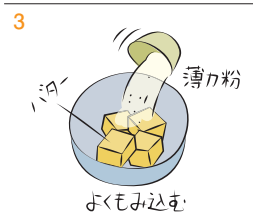
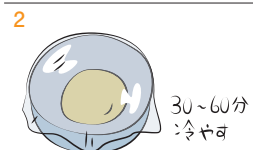
〈仕上げ用〉
とき卵　M1/2個（25ｇ）

作りかた

1. クロワッサンの材料を、P.30の手順でセットして、パン生地を作り、きれいな面を出して丸める。
2. ボウルに入れ、ラップをかけて冷蔵庫で30～60分冷やす（室温が高いときは長めに冷やす）。

3. 折り込み用バターに薄力粉を加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておく。

4. 生地をめん棒でたたくように押さえ、35×25cmにのばす。

5. 3のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせる。バターがのっていない1/3の部分を折る。次にバターがのっている1/3の部分を折り重ねて三つ折りにする。ラップで包んで、冷蔵庫で30分以上冷やす。

6. 生地を幅の短い方が手前になるように置き、めん棒で縦35×横25cmの長方形にのばす。

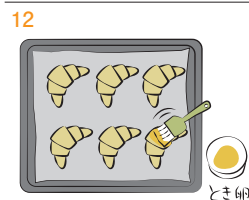
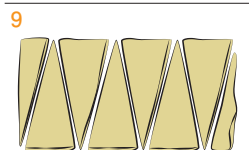
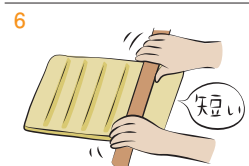
7. のばした生地を5と同様に三つ折りにし、ラップで包んで冷蔵庫で30分以上冷やす。

8. 6・7をもう一回くり返す（生地をのばすときは、必ず幅の短い方が手前になるように置く）。

9. 生地を2等分し、それぞれ18×40cmにのばし、二等辺三角形に6等分する。

10. 三角形の底辺に1cmの切り込みを入れ、両端を左右にひらきながら巻く。

11. クッキングシートを敷いたオーブン皿に、巻き終わりを下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。
12. 室温で40～60分、約2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。

13. 200～220℃に予熱したオーブンで、10～15分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。

ベーグル

メニュー 10

【材料（8個分）】

〈パン生地〉
水　180mL
砂糖　大2（16ｇ）
塩　小2/3（4ｇ）
サラダ油　10ｇ
強力粉　280ｇ
ドライイースト　小1（3ｇ）

作りかた

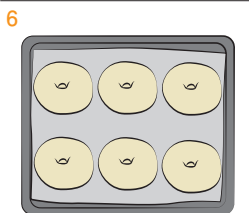
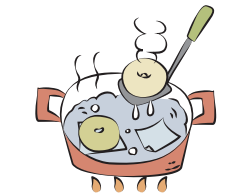
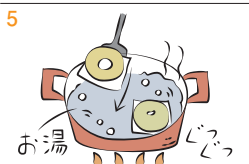
1. ベーグルの材料を、P.30の手順でセットして、パン生地を作る。
2. 取り出したパン生地を、スケッパーで8等分し、きれいな面を出して丸め、フキン*をかけて10～15分やすませる。
3. 生地の中央に指を差し込んで穴をあけ、指を入れてくるくるまわす（発酵すると穴が小さくなるので、大きめにあける）。

4. クッキングシート（1個分ずつのサイズに切る）を敷いたオーブン皿に、穴をあけた生地をのせる。フキン*をかけて約15～20分やすませる。

5. 沸とうしたお湯にクッキングシートごと生地を入れ、クッキングシートがはがれたらすくって取り出す（ゆですぎると、焼きあがったときにしわしわになります）。
※焼く分だけ、ゆでる。

6. クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べる。
7. 約210℃に予熱したオーブンで、約10分焼く。

パン生地でいろいろなパン

＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

米粉パン生地（小麦入り）で いろいろなパンを作る

カレーパン

【材料（10個分）】

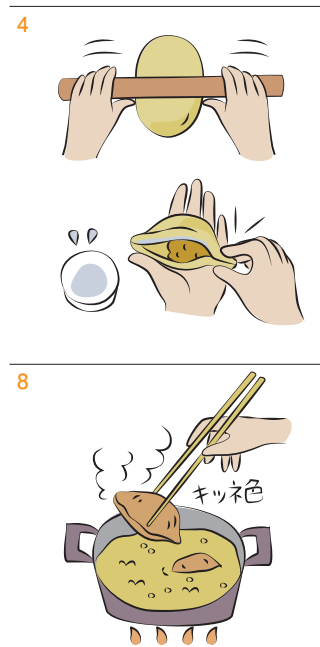
A
- 水（約5℃の冷水）　200mL
- 米粉パン用ミックス粉→P.11
- ［こめの香：グルテン入り］　300ｇ
- ドライイースト　小1 1/3（4ｇ）

カレー（下準備する）　400ｇ
とき卵　M1個（50ｇ）
パン粉　適量
揚げ油　適量

カレーの下準備　（カレーがゆるい場合やレトルトカレーを使う場合）
カレーを鍋にうつし、薄力粉大さじ1（分量外）を加えて、よくまぜてから火にかける。
ルウが流れない程度になるまで煮つめる。
なかなか煮つまらないときは、少しずつ薄力粉を加え、様子を見ながらさらに煮つめる。
できあがったら冷ましておく。

作りかた

1. AをP.30の手順でセットして、米粉パン生地（小麦入り）を作る。
2. 打ち粉（強力粉）をかるくふった台の上に生地を取り出し、スケッパーで10等分してきれいな面を出して丸め、フキン＊をかけて10～15分やすませる。
3. カレーを40ｇずつ10等分にしておく。
4. 生地をめん棒で、直径約12cmの大きさにのばし、3のカレーをのせて、ふちに水をつけてしっかり閉じる。
5. 閉じ口を下にしてクッキングシートに並べ、霧吹きで少量の水をかける。
6. 30～35℃で30～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させる。
7. 生地をとき卵にくぐらせ、パン粉を全体にまんべんなくつける。
8. 約170℃に熱した油で、キツネ色になるまで揚げる。

4
8
ドーナッツ

【材料（12個分）】

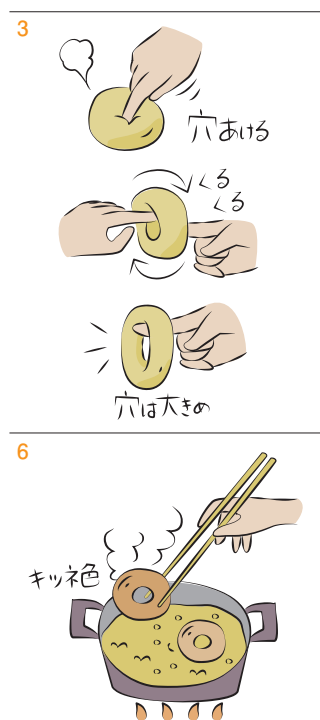
A
- 水（約5℃の冷水）　200mL
- 米粉パン用ミックス粉→P.11
- ［こめの香：グルテン入り］　300ｇ
- ドライイースト　小1 1/3（4ｇ）

揚げ油　適量

〈トッピング〉
粉砂糖・チョコレート・アラザン・チョコクランチ・アーモンドダイスなどお好みで

作りかた

1. AをP.30の手順でセットして、米粉パン生地（小麦入り）を作る。
2. 打ち粉（強力粉）をかるくふった台の上に生地を取り出し、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン＊をかけて10～15分やすませる。
3. 生地の中央に指を差し込んで穴をあけ、指を入れてくるくるまわす（発酵すると穴が小さくなるので、大きめにあける）。
4. クッキングシートに並べ、霧吹きで少量の水をかける。
5. 30～35℃で30～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させる。
6. 約170℃に熱した油の中に、1個ずつ入れ、キツネ色になるまで揚げる。
7. 冷ましてから、チョコレートをコーティング、粉砂糖をトッピングするなど、お好みでデコレーションする。

3
6
＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

米粉パン生地（小麦ゼロ）で いろいろなパンを作る

揚げパン

メニュー 16

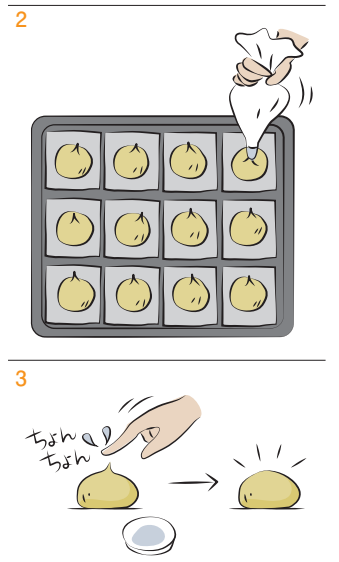
【材料（約30個分）】

A
- 水　280mL
- 砂糖　大2 1/2（20ｇ）
- 塩　小1/2（3ｇ）
- ショートニング　30ｇ
- 米粉パン用ミックス粉→P.11
- ［こめの香：グルテンフリー］　300ｇ
- ドライイースト　小1 1/3（4ｇ）

揚げ油　適量

〈トッピング〉
きなこ・砂糖　適量

作りかた

1. AをP.31の手順でセットして、米粉パン生地（小麦ゼロ）を作る。
2. 生地をしぼり袋にうつし、クッキングシート（1個分ずつのサイズに切る）に直径約5cmの大きさに丸くしぼり出す。
3. 指に水をつけて、形をととのえる。
4. 30～35℃で30分程度、約1.5倍の大きさになるまで発酵させる。
5. 約170℃に熱した油の中に、クッキングシートごと生地を入れ、クッキングシートがはがれたらすくって取り出す。生地がキツネ色になるまで揚げる。
6. 油切りをし、きなこと砂糖をまぶす。

2
3
蒸しケーキ

メニュー 16

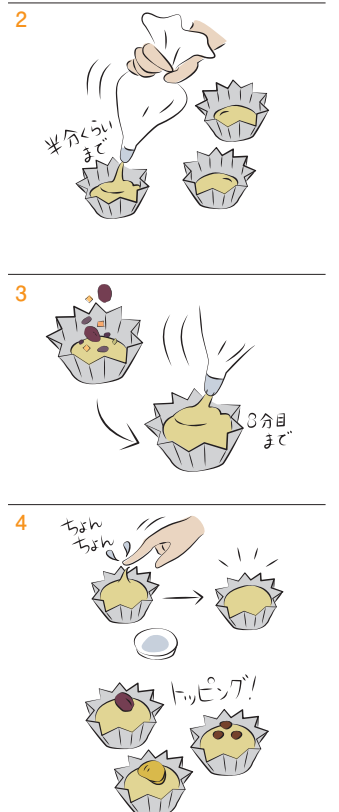
【材料（約25個分）】

水　360mL
砂糖　65ｇ
塩　小1/2（3ｇ）
ショートニング　30ｇ
米粉パン用ミックス粉→P.11
［こめの香：グルテンフリー］　300ｇ
ココアパウダー　大さじ4（24ｇ）
ドライイースト　小1 1/3（4ｇ）

〈具材・トッピング〉
クランベリー・レーズン・オレンジピール・栗の甘露煮・チョコチップ　など　適量　※小さく切っておく

作りかた

1. 材料をP.31の手順でセットして、米粉パン生地（小麦ゼロ）を作る。
2. 生地をしぼり袋にうつし、アルミカップ（直径6cm）の半分程度までしぼり入れる。
3. お好みの具を上にのせ、その上からアルミカップの8分目まで生地をしぼり入れる。
4. 指に水をつけて、表面の形をととのえる。お好みでトッピングをのせる。
5. 30～35℃で30分程度、アルミカップいっぱいにふくらむまで発酵させる。
6. 蒸し器で、10～15分蒸す。

2
3
4

ピザ生地で ピザ・ナンを作る

マルゲリータ

【材料（直径25cm 2枚分）】

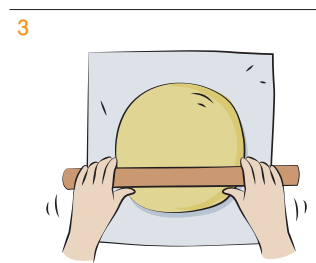
ピザ生地（→P.31）1回分

〈トッピング〉

トマトソース　適量
トマト　1/2個
　※スライスして種を取る
ピザ用チーズ　60g
モッツァレラチーズ　適量
バジル　適量
オリーブオイル　大さじ1/2

作りかた

1. P.31の手順で作ったピザ生地を、スケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める（うすめのピザ生地にするときは3等分）。
2. フキン＊をかけて10～20分やすませる。

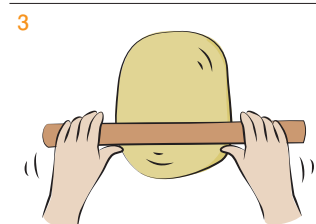
3. 生地をクッキングシートにのせ、めん棒で直径25cmにのばし、オーブン皿にクッキングシートごとのせる。
4. フォークで生地の表面にくぼみをつける。
5. トマトソースをぬり、トマト・ピザ用チーズ・モッツァレラチーズ・バジルをのせる。
6. オリーブオイルをかけ、200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。

ナン

【材料（5枚分）】

水　80mL
牛乳　50mL
ヨーグルト　50g
砂糖　大1（8g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
強力粉　140g
薄力粉　140g
ドライイースト　小1（3g）

作りかた

1. 材料をP.31の手順でセットして、生地を作る。
2. 取り出した生地を、スケッパーで5等分し、きれいな面を出して丸め、フキン＊をかけて10～20分やすませる。
3. 生地をめん棒でだ円形にうすく（5mmの厚さ）のばす。
4. フォークで生地の表面にくぼみをつけ、250℃に予熱したオーブンで、5～7分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。
5. 焼きあがったら、かたくならないように、溶かしバターをぬる。

＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

天然酵母 生種を作る（天然酵母生種おこし）

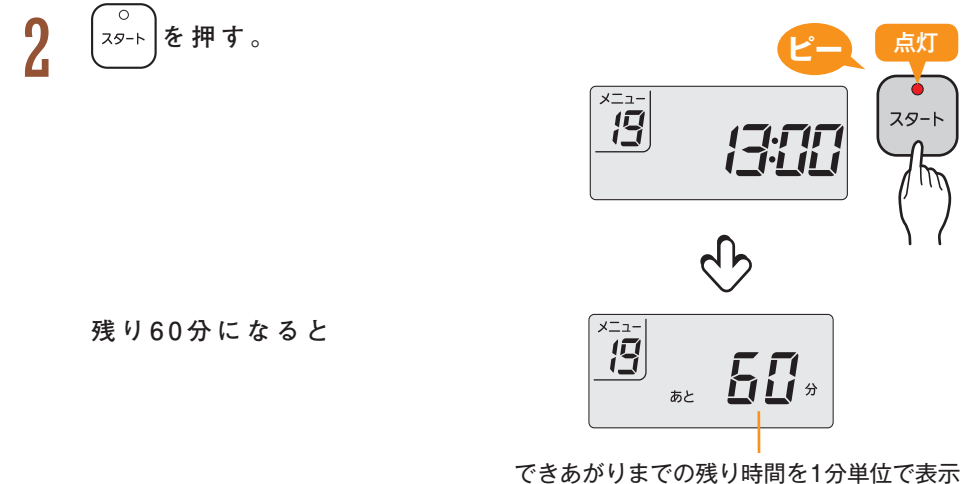
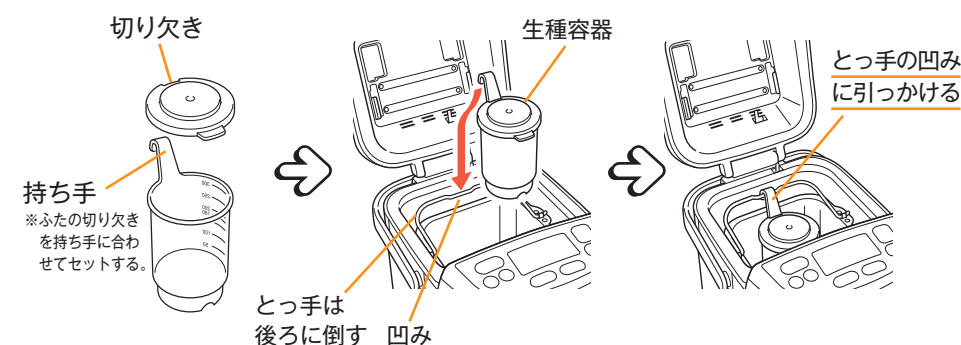
【材料】水（約30℃）　100mL
　ホシノ天然酵母パン種（元種）（→P.11）　50g

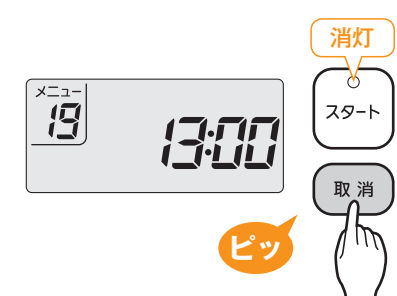
【準備】①付属の生種容器に、ホシノ天然酵母パン種と水を入れ、清潔なスプーンなどでよくまぜる。
②生種容器のふたを閉める（ふたの切り欠きを持ち手に合わせてセットする）。
③パンケースをセットし、生種容器をパンケースのとっ手に引っかける（羽根はつけない）。
④本体のふたを閉める。

1 メニュー を押して、「メニュー19」を選ぶ。

2 スタート を押す。

残り60分になると

できあがりまでの残り時間を1分単位で表示

3 できあがったら、取消 を押して生種容器をすぐに取り出し、冷蔵庫で保存する。

※取り出さずに置いておくと、発酵力が弱まります。

生種容器は清潔に

◆生種容器は、生種専用にする。
◆生種容器は清潔にしておく（雑菌が繁殖すると生種がうまくできません）。→P.56

温度について

◆水温が高すぎたり低すぎたりすると、うまくできないことがあります。
◆室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります。
◆本体は、できるだけ室温が一定の場所に置く。温度の差が大きいと、うまくできないことがあります。

うまくできたとき

フルーティな酒粕のような発酵種（パン種）の香りがします。

保存するとき

生種容器に入れたまま、しっかりとふたをして冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。

ご注意

●発酵力がなくなるので、冷凍や常温で保存しない。
●新しい生種と古い生種をまぜない。

天然酵母食パンを焼く

【材料】

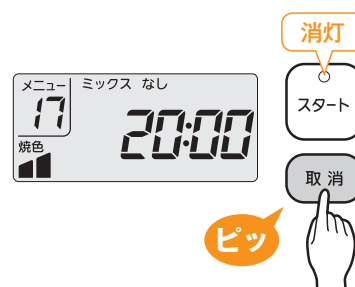
水　180mL
　※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。
生種（→P.39）　30ｇ
　※室温が28℃以上のときは、生種を25ｇに減らす。
砂糖　大2（16ｇ）
塩　小2/3（4ｇ）
強力粉　290ｇ

【準備】

①天然酵母生種を作る（約24時間かかります）。→P.39
②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
③パンケースに、水→生種→砂糖・塩→強力粉の順に入れる。
④パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.13

1 〈◀メニュー▶〉を押して、「メニュー17」を選ぶ。

2 〈スタート〉を押す。

3 焼きあがったら、〈取消〉を押してすぐにパンを取り出す。→P.13

生種を計量するとき

全体をよくかきまぜてから計量する。

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。
◆焼色選択→P.15
◆予約タイマー→P.15
◆自動で具材を入れる→P.16
　手作業で具材を入れる→P.17

室温が30℃以上のとき

できばえが悪くなります。

焼きあがりの高さの目安

12～16cm
（他の食パンに比べ、小ぶりになることがあります。）

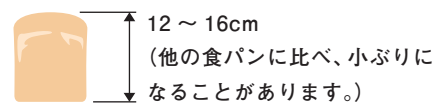
松の実パン

－ 使える機能 －
焼色選択
予約タイマー
自動具材ミックス

【材料】

水　180mL
　※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。
生種（→P.39）　30ｇ
　※室温が28℃以上のときは、生種を25ｇに減らす。
砂糖　大2（16ｇ）
塩　小2/3（4ｇ）
強力粉　290ｇ

【具材】

松の実　25ｇ

作りかた

1. 上記の天然酵母食パンと同じ手順で、材料をセットする。
2. 「メニュー17」を選ぶ。
3. 松の実を自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.16
4. 「ミックスあり」を選ぶ。
5. 〈スタート〉を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。

天然酵母パン生地を作る

【材料】

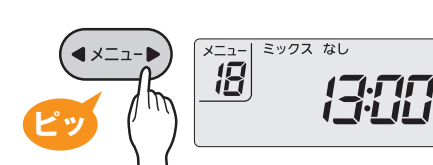
水　160mL
　※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。
生種（→P.39）　30ｇ
　※室温が28℃以上のときは、生種を25ｇに減らす。
砂糖　大2（16ｇ）
塩　小2/3（4ｇ）
バター　10ｇ
強力粉　290ｇ

【準備】

①天然酵母生種を作る（約24時間かかります）。→P.39
②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
③パンケースに、水→生種→砂糖・塩・バター→強力粉の順に入れる。
④パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.13

1 〈◀メニュー▶〉を押して、「メニュー18」を選ぶ。

2 〈スタート〉を押す。

ピー
点灯
メニュー　ミックス　なし
18
あと 240 分
こね
スタート
1分後に表示

3 できあがったら、〈取消〉を押して打ち粉（強力粉）をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

生種を計量するとき

全体をよくかきまぜてから計量する。

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。
自動で具材を入れる→P.16
手作業で具材を入れる→P.17

生地がベタつくとき

打ち粉（強力粉）をする。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵の進みが遅くなることがあります。
生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

天然酵母食パン
天然酵母パン生地

バジルパン

【材料（16個分）】

水　160mL
　※室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。
生種（→P.39）　30ｇ
　※室温が28℃以上のときは、生種を25ｇに減らす。
砂糖　大2（16ｇ）
塩　小2/3（4ｇ）
バター　10ｇ
乾燥バジル　小さじ2（0.6ｇ）
強力粉　290ｇ

作りかた

1. 上記の天然酵母パン生地と同じ手順で、材料をセットし（乾燥バジルは強力粉と一緒に入れる）、パン生地を作る。
2. 取り出したパン生地をスケッパーで16等分し、きれいな面を出して丸め、フキン＊をかけて10～15分やすませる。
3. 生地をかるく丸めなおし、クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きで少量の水をかける。
4. 30℃で1時間、約2倍の大きさになるまで発酵させる。
5. 200℃に予熱したオーブンで10～15分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。

＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

単独の工程設定を使う（生地こね・発酵1・発酵2・焼き）

生地こね

メニュー20　調理時間 1分～25分

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 20」を選ぶ。

2 時｜分を押して、時間をセットする。

時…1分単位で増えます。
分…1分単位で減ります。

3 スタートを押す。

スタート直後は、ゆっくり羽根がまわり、粉合わせをします。

4 こね終わったら、「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、生地の状態を確認する。追加で生地こねをしない場合は、取消を押す。

【追加でこねるとき】
◆1～10分のこねを3回まで追加できます。
◆具材を入れる場合は、具材を入れてからふたを閉める。
◆こねが終了し、スタートランプが点滅している状態（取消を押す前）で、再度時/分を押して時間をセットし、スタートを押す（ふたは閉める）。

設定できる時間
1～25分まで設定できます。（初期値1分）

こね時間の目安
基本の食パン：22分

粉の最小・最大量
250 g～290 g

こね終了後、追加の生地こねができます
こね足らないときや、具材を入れて再度こねるときに使います。

冷却ファンが作動します
生地の温度が高くなると、冷却ファンが作動するのでふたをあけない。ふたをあけたまま生地こねをすると冷却ファンの効果がなくなります。

ご注意
●こね時間は合計30分までにする。こねすぎると、生地の温度が上がりすぎ、うまく作れないことがあります。
●粉に対して、水の割合が60%未満のかたい生地は、こねない。
●粉の最小・最大量を守り、パン生地以外の生地はこねない。
●続けてパン生地を作る場合は、必ず30分以上本体をやすませる。

発酵1・発酵2

メニュー21　メニュー22　調理時間 5分～5時間

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 21（発酵1）」または「メニュー 22（発酵2）」を選ぶ。

2 時｜分を押して、時間をセットする。

時…5分単位で増えます。
分…5分単位で減ります。

3 スタートを押す。

4 発酵が終わったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、生地の状態を確認する。追加で発酵をしない場合は、取消を押す。

【追加で発酵するとき】
◆5～60分の発酵を3回まで追加できます。
◆発酵が終了し、スタートランプが点滅している状態（取消を押す前）で、再度時/分を押して時間をセットし、スタートを押す（ふたは閉める）。

発酵1・発酵2について
◆発酵1は、パンの1次発酵に適した温度に保ちます（ガス抜きは行いません）。
◆発酵2は、発酵1より少し高めの、2次発酵に適した温度に保ちます。

設定できる時間
5分～5時間まで設定できます。（初期値30分）

ガス抜きをしたいときは
生地こね（→上記）を1分間行う。

ご注意
パン生地の発酵以外には使わない。

焼き

メニュー23　調理時間 5分～1時間30分

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 23」を選ぶ。

2 焼色を押し、お好みの焼色を選ぶ。→P.15

3 時｜分を押して、時間をセットする。

時…5分単位で増えます。
分…5分単位で減ります。

4 スタートを押す。

5 焼きあがったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、パンの状態を確認する。追加で焼かない場合は、取消を押す。

【追加で焼くとき】
◆5～30分の焼きを3回まで追加できます。
◆焼きが終了し、スタートランプが点滅している状態（取消を押す前）で、再度時/分を押して時間をセットし、スタートを押す（ふたは閉める）。

焼き時間の目安
基本の食パン：35分

使える機能
焼色選択

焼色	
焼色（弱）	糖分が多く、焼色がつきやすいパンに適しています。
焼色（中）	基本の食パンに適しています。
焼色（強）	糖分が少なく、焼色がつきにくいパン（フランスパンなど）に適しています。

設定できる時間
5分～1時間30分まで設定できます。（初期値20分）

ご注意
●パン・ケーキ以外は焼かない。
●空焼きはしない。

単独の工程設定を使って 基本の食パンを作る

【材料】
水　180mL
※室温が25℃以上の時は約5℃の冷水を使う。
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　10g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

1 基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、材料をセットする。→P.12

2 下記の設定時間の目安にそって、生地こね、発酵1・2、焼きを順次行う。

◆生地こね→P.42
◆発酵1・2→P.42
◆焼き→P.43

3 焼きあがったら 取消 を押し、すぐにパンを取り出す。→P.13

※こねから焼きあげまでを一連の動作で行うことはできません。
各工程の終了後、次の工程をスタートする。

設定時間の目安

具材の種類＼工程		メニュー20 生地こね	メニュー20 追加こね	メニュー21 発酵1	メニュー20 こね*（ガス抜き）	メニュー21 発酵1	メニュー20 こね*（ガス抜き）	メニュー22 発酵2	メニュー23 焼き 焼色（中）	合計
食パン	具材なし	22分	0分	45分	1分	40分	1分	60分	35分	約3時間25分（作業時間は含まない）
	具材あり 形のくずれにくいもの	18分	5分							
	具材あり 形のくずれやすいもの	20分	2～3分							

＊こねを1分間行うことで、発酵工程でたまったガスを抜くことができます。

形のくずれやすい具材でもできる

生地こねと追加こねの割合を変えることで、くずれやすい具材も形を残したまま、まぜることができます。

【形のくずれやすい具材】
固ゆでしたさつまいも・かぼちゃ・じゃがいも、煮豆、甘納豆、チョコレート、チーズなど。

時間設定について

室温により、生地の状態が異なります。
生地の様子を見ながら、時間を設定する。

単独の工程設定を使って アレンジパンを作る

黒豆パン

【材料】
水　140mL
※室温が25℃以上の時は約5℃の冷水を使う。
とき卵　M1/2個（25g）
砂糖　大3（24g）
塩　小2/3（4g）
バター　30g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

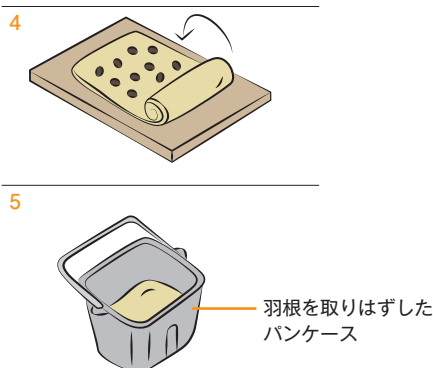
【具材】
黒豆甘煮　120g　※水気を切る。

【仕上げ用】
とき卵　M1/2個（25g）

作りかた

1. 基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.12
2. 「メニュー20（生地こね）」を選び、時間を22分に設定して、スタート を押す。こね終わったら 取消 を押す。→P.42
3. 「メニュー21（発酵1）」を選び、時間を45分に設定して、スタート を押す。発酵が終わったら 取消 を押す。→P.42
4. 生地を取り出し、12×30cmにのばして、黒豆甘煮を巻き込む。

5. パンケースから羽根を取りはずし、生地をパンケースに戻す。

6. 「メニュー22（発酵2）」を選び、時間を60分に設定して、スタート を押す。2次発酵が終わったら 取消 を押す。→P.42
7. ふたをあけ、とき卵をぬってふたを閉める。
8. 「メニュー23（焼き）」を選び、焼色（中）で時間を35分に設定して、スタート を押す。→P.43
9. できあがったら、取消 を押し、すぐにパンを取り出す。→P.13

ちぎりパン

【材料】
水　140mL
※室温が25℃以上の時は約5℃の冷水を使う。
とき卵　M1/2個（25g）
砂糖　大2（16g）
塩　小2/3（4g）
バター　30g
スキムミルク　大1（6g）
強力粉　250g
ドライイースト　小1（3g）

【具材】
ウィンナー・ベーコン・チーズなど
お好みの具　10～15gを12個分

【仕上げ用】
とき卵　M1/2個（25g）

作りかた

1. 基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.12
2. 「メニュー20（生地こね）」を選び、時間を22分に設定して、スタート を押す。こね終わったら 取消 を押す。→P.42
3. 「メニュー21（発酵1）」を選び、時間を45分に設定して、スタート を押す。発酵が終わったら 取消 を押す。→P.42
4. 生地を取り出し、スケッパーで12個に分割して丸め、フキン*をかけて10～15分やすませる。
5. 生地を手でかるくおさえてから、めん棒で丸くのばし、お好みの具を包んで丸める。

6. パンケースから羽根を取りはずし、生地をパンケースに詰める。

7. 「メニュー22（発酵2）」を選び、時間を60分に設定して、スタート を押す。2次発酵が終わったら 取消 を押す。→P.42
8. ふたをあけ、とき卵をぬってふたを閉める。
9. 「メニュー23（焼き）」を選び、焼色（中）で時間を35分に設定して、スタート を押す。→P.43
10. できあがったら、取消 を押し、すぐにパンを取り出す。→P.13

＊フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。

うどん・パスタ生地を作る

【うどん生地の材料】

A
- 強力粉　150g
- 薄力粉　150g

B
- 塩　小1(6g)
- ぬるま湯(35℃程度)　150mL

打ち粉(強力粉)　適量

【パスタ生地の材料】

A
- 強力粉　150g
- デュラムセモリナ粉→P.60　150g

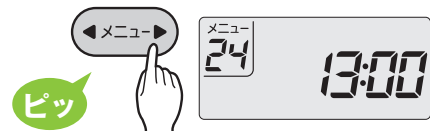
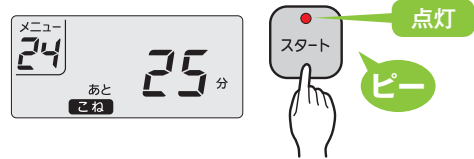
B
- 塩　小1(6g)
- とき卵　M1個(50g)
- 水　110mL

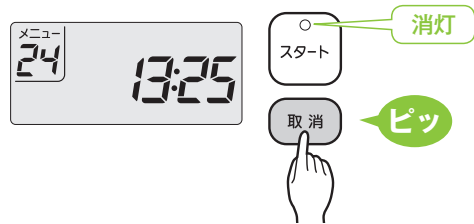
オリーブオイル　小さじ1(4g)

打ち粉(強力粉)　適量

【準備】

①パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。
②ボウルなどでAをまぜ合わせる。別の容器でBをまぜ合わせる。
③パンケースに、A→Bの順に入れる(パスタ生地は最後にオリーブオイルを入れる)。
④パンケースをセットする。→P.12

1 〈◀メニュー▶〉を押して、「メニュー24」を選ぶ。

2 〈スタート〉を押す。

3 できあがったら、〈取消〉を押してすぐに生地を取り出す。

※パンケースの周囲に生地が残っているときは、集めてひとまとめにする。

4 生地のきれいな面を出して丸め、ラップなどで包んで、やすませる。

【うどん生地】
室温で約2時間やすませる(室温が高いときは冷蔵庫でやすませる)。
【パスタ生地】
冷蔵庫で約1時間やすませる。

パスタのできあがりについて

市販の乾燥パスタとは調理方法が違うので、見た目・めんのかたさ・弾力などが違います。

アレンジパスタも作れます

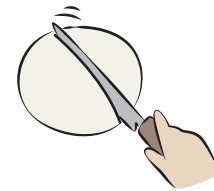
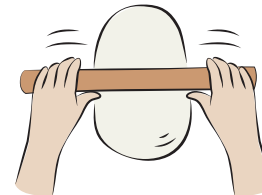
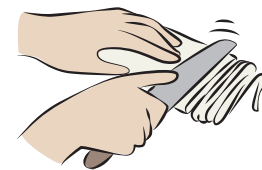
【トマト入りパスタ・ほうれん草入りパスタ】
①トマトやゆでほうれん草をフードプロセッサーなどでペースト状にする。
②水量を80mLに減らし、トマトピューレまたはほうれん草ペースト50gを水と一緒にパンケースに入れる。

保存するとき

◆冷蔵庫で保存するときは、打ち粉をしてラップで包む(保存期間は2～3日)。
◆冷凍庫で保存するときは、めんの太さに切ってからラップで包む(保存期間は約1カ月)。

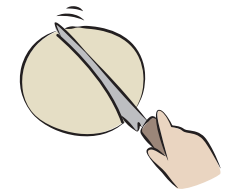
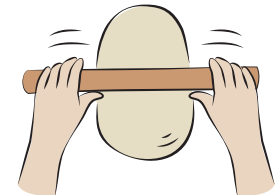
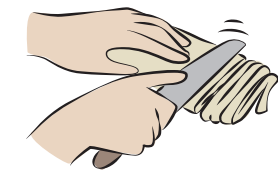
うどん

作りかた

1. 左記の手順でうどん生地を作る。
2. スケッパー(または包丁)で、生地を2～4等分に切り分ける。

3. 打ち粉をし、めん棒で約3mmの厚さに伸ばす(冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす)。

4. 生地の表面に打ち粉をし、三つ折りにしてから約3mm幅に切る。

5. 大きななべにたっぷりの湯をわかし、生地についた打ち粉を払ってから、10～15分ゆでる。
6. ゆであがっためんは、ザルにあげ、冷水で洗ってぬめりを取る。
7. 温かいうどんのときは、再度お湯で20秒程度湯戻しする。
※かまあげうどんの場合は、めんとお湯を器にあけ、つけ汁につける。
※かけうどんの場合は、湯きりしためんに温かいスープを加える。

パスタ

作りかた

1. 左記の手順でパスタ生地を作る。
2. スケッパー(または包丁)で、生地を4等分に切り分ける。

3. 打ち粉をし、中心から端に向かって、めん棒で約1mmの厚さに伸ばす。

4. 生地の表面に打ち粉をし、三つ折りにしてから約5mm幅に切る。

5. めんをほどいて、打ち粉をする。
6. 大きななべにたっぷりの湯をわかし、生地についた打ち粉を払ってから、3～5分ゆでる。

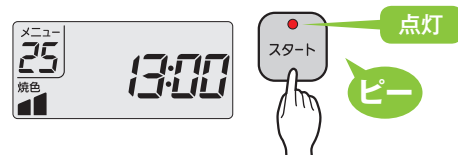
ケーキを作る

バターケーキ

【材料】
バター（食塩不使用） 100g
※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ1（15mL）
ブランデー 大さじ1（15mL）
A { 薄力粉 170g
ベーキングパウダー 7g

【準備】
①パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.12
②パンケースに、バター→砂糖→とき卵・牛乳・酒類（ブランデーなど）→粉類（Aを合わせてふるったもの）の順に入れる。
③パンケースをセットする。→P.13

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー25」を選ぶ。

2 スタートを押す。

3 約10分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

※ゴムベラなどで、周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
※粉落としのとき、お好みの具材（チョコチップ・ナッツ・レーズンなど）を手作業で入れて、アレンジできます（目安：40g）。

4 再度スタートを押す。

※お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後にこねが再開します。
※ 取消 を押さない。作業が取り消されます。

「作業♪」が消える
点灯
ピッ

5 焼きあがったら、取消を押してケーキを取り出す。

※崩れやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。

使える機能

◀メニュー▶でメニューを選んだ後、操作する。
焼色選択→P.15

粉落としについて

5分経過すると、自動的にこねが再開します。
粉落としをしないと、焼きあがったケーキの表面に粉が残ります。

ケーキの焼きあがりについて

バターケーキに近い焼きあがりになります。
市販のスポンジケーキのようにはなりません。

焼き足りないときは

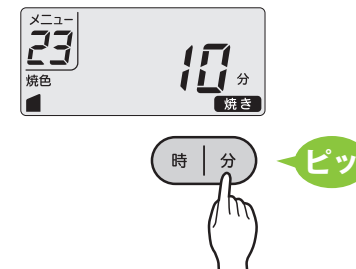
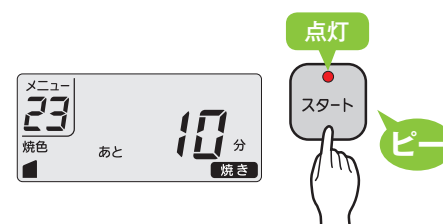
単独の工程「23焼き（焼色：弱）」メニューで、5～10分を目安に焼く。→P.43

① ◀メニュー▶を押して「23」を選ぶ。

② 焼色を押して、「▆（弱）」を選ぶ。

③ 時｜分を押して、「焼き」時間を合わせる（目安5～10分）。

④ スタートを押す。

ご注意

粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。
パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

チョコレートケーキ

－使える機能－
焼色選択

【材料】
バター（食塩不使用） 70g ※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 80g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ2（30mL）
A { 薄力粉 170g
ココア 15g
ベーキングパウダー 7g
【粉落としのときに入れる材料】
ビターチョコレート 80g ※きざんでから湯せんでとかす。

レモンケーキ

－使える機能－
焼色選択

【材料】
バター（食塩不使用） 100g ※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ1（15mL）
A { 薄力粉 170g
ベーキングパウダー 7g
【粉落としのときに入れる材料】
レモンの皮 1/2個分（5g）
※うすくむき、細切りにする。
※白い部分は苦みがあるので入れない。

フルーツケーキ

－使える機能－
焼色選択

【材料】
バター（食塩不使用） 100g ※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ1（15mL）
ラム酒 大さじ1（15mL）
A { 薄力粉 170g
ベーキングパウダー 7g
【粉落としのときに入れる材料】
ドライフルーツ 60g ※5mm以下にきざむ。

米粉ケーキを作る

米粉バターケーキ

調理時間 約1時間30分

【材料】

バター（食塩不使用） 120g
※1cm角に切り、室温に戻す。

砂糖 100g

とき卵 M2個（100g）

牛乳 大さじ2（30mL）

バニラエッセンス 適量

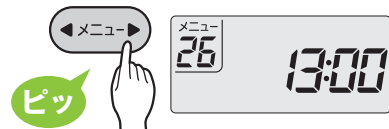
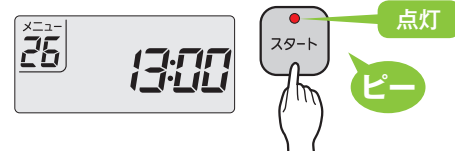
A { 製菓用米粉 180g / ベーキングパウダー 8g

【準備】

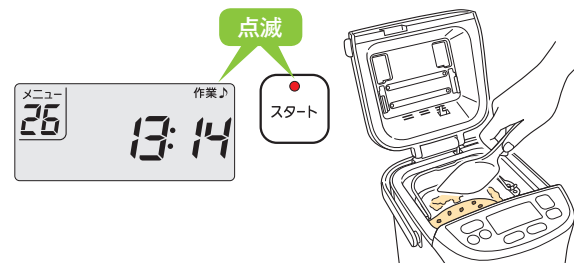
①パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.12

②パンケースに、バター→砂糖→とき卵・牛乳・バニラエッセンス→粉類（合わせてふるったA）の順に入れる。

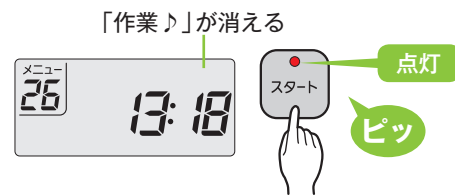
③パンケースをセットする。→P.13

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー26」を選ぶ。

2 スタートを押す。

3 約14分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

※ゴムベラなどで、周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。

※粉落としのとき、お好みの具材（チョコチップ・ナッツ・レーズンなど）を手作業で入れて、アレンジできます（目安：40g）。

4 再度スタートを押す。

※お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後にこねが再開します。

※ 取消 を押さない。作業が取り消されます。

5 焼きあがったら、取消を押してケーキを取り出す。

※崩れやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。

粉落としについて

5分経過すると、自動的にこねが再開します。
粉落としをしないと、焼きあがったケーキの表面に粉が残ります。

ケーキの焼きあがりについて

バターケーキに近い焼きあがりになります。
市販のスポンジケーキのようにはなりません。

焼き足りないときは

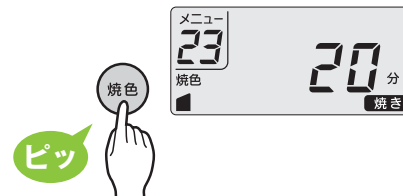
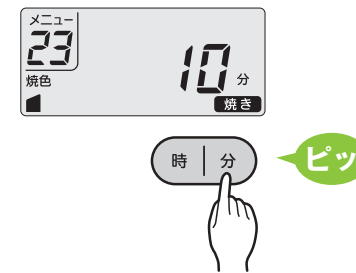
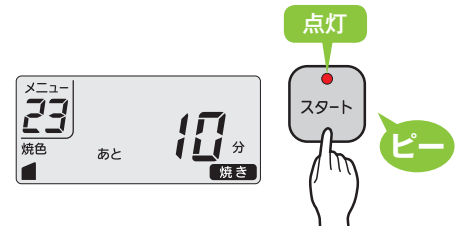
単独の工程「23焼き（焼色：弱）」メニューで、5～10分を目安に焼く。→P.43

① ◀メニュー▶を押して「23」を選ぶ。

② 焼色を押して、「▮（弱）」を選ぶ。

③ 時｜分を押して、「焼き」時間を合わせる（目安5～10分）。

④ スタートを押す。

ご注意

粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。
パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

米粉抹茶＆甘栗ケーキ

【材料】

バター（食塩不使用） 120g
※1cm角に切り、室温に戻す。

砂糖 100g

とき卵 M2個（100g）

牛乳 大さじ3（45mL）

A { 製菓用米粉 170g / 抹茶 小さじ2 1/2（5g） / ベーキングパウダー 8g

【粉落としのときに入れる材料】

むき甘栗 50g
※1/4にきざむ。

米粉かぼちゃケーキ

【材料】

バター（食塩不使用） 90g
※1cm角に切り、室温に戻す。

砂糖 100g

とき卵 M2個（100g）

牛乳 大さじ2（30mL）

ゆでかぼちゃ（つぶす） 100g

ブランデー 大さじ1（15mL）

A { 製菓用米粉 180g / ベーキングパウダー 8g

作りかたのポイント

かぼちゃは、最初から入れる。

ジャムを作る

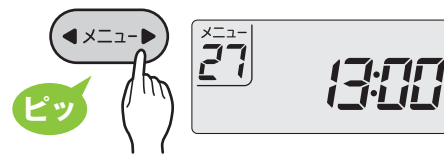
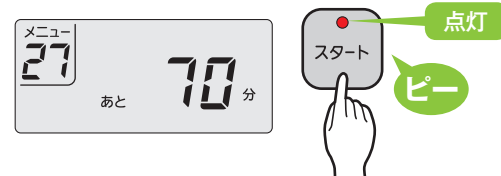
いちごジャム

【材料】

いちご（正味）　300g
砂糖　100g
レモン汁　大さじ1（15mL）

【準備】

①いちごは、ヘタを取り、1/2から1/4に切る。
②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.12
③パンケースに、果物（いちご）→砂糖→レモン汁の順に入れる。
④パンケースをセットする。→P.13

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 27」を選ぶ。

2 スタートを押す。

3 できあがったら、取消を押して
パンケースを取り出し、
ジャムを別の容器に移す。
※ゴムベラなどで別の容器に移す。

果物を洗った後は…

水気をよく切る。

さらにとろみをつけたいとき

ジャムはやわらかめに仕上がりますので、ペクチンを5～8g入れる。
※ペクチンとは、果物や野菜に含まれている糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

保存するとき

必ず冷蔵庫で保存する（1週間くらいは日持ちします）。

ご注意

ジャムを別の容器に移すとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

オレンジマーマレード

【材料】

オレンジ　中3個（正味）　300g
　※下処理をした皮と実を合わせて300gにする。
砂糖　120g
レモン汁　大さじ1/2（8mL）

材料の準備

オレンジの皮はせん切りにし、水から20分ゆでる。
ゆで汁をすて、これを3回くり返す。
オレンジの実は薄皮をむき、2～3つにほぐす。

ブルーベリージャム

【材料】

ブルーベリー（正味）　300g
砂糖　100g
レモン汁　大さじ1/2（8mL）

キウイジャム

【材料】

キウイ　中4個（正味）　300g
砂糖　100g
レモン汁　大さじ1/2（8mL）

材料の準備

キウイは皮をむき、2～3mm厚さのイチョウ切りにする。

もちを作る

もち

調理時間 約60分

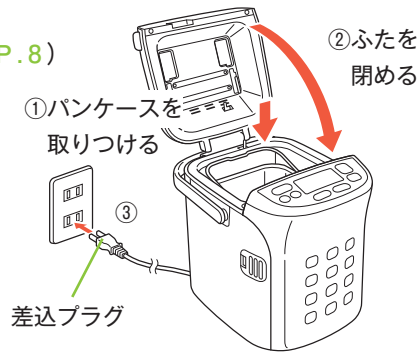
【材料】

〈もち3合〉	〈もち2合〉
35gの丸もち約18個分	35gの丸もち約12個分
もち米　420ｇ	もち米　280ｇ
水　280mL	水　200mL
もちとり粉※　適量	もちとり粉※　適量

※もちとり粉は、かたくり粉や上新粉、コンスターチを使う。

【準備】

①もち米を、水がきれいになるまで洗う。
②ザルに入れ、30分水を切る（もち米を水に浸さない）。

1 パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。

2 水切りしたもち米と水を、パンケースに入れる。

3 パンケースを取りつけて（→P.8）ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

4 メニュー を押して、「メニュー 28」を選ぶ

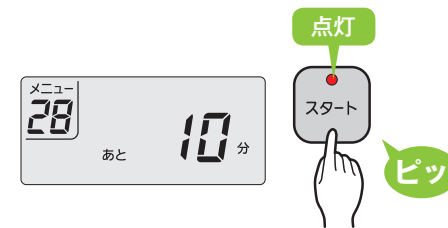
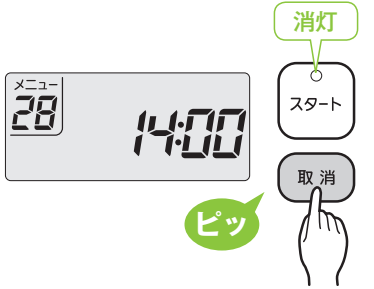
5 スタート を押す。

6 約50分後にもちをつきはじめます。お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら、ふたをあける。

※お知らせ音は1分ごとに10分間鳴ります。
※ふたをあけて余分な水分を飛ばしながら、もちをつきます。ふたをあけないと、水気が多いやわらかいもちになります。

7 ふたをあけたまま、再度 スタート を押す。

※お知らせ音が止まります。
※取消 を押さない。作業が取り消されます。

【具を入れる場合】
もちをつきはじめたら、よもぎ・黒ごまなどの具を入れることができます。
少しずつ加える。また、豆などかたいものは入れない。

8 できあがったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。
取消 を押す。

9 もちを取り出し、ちぎって丸める。使用後は差込プラグを抜く。

※すぐに食べない場合は、手にもちとり粉をつけて丸める。
※きな粉や大根おろしをからませてすぐに食べる場合は、手に水をつけて丸める。

【めん・もち羽根を確認】
取り出した後、めん・もち羽根がパンケース内についているか確認する。
ないときは、もちの中に入っているので、水でよくぬらした手か、割りばしなどで取り出す。

もち米は水に浸さない

浸した場合は、もち米が吸水した分（2合で約70mL・3合で約130mL）、水を減らす。

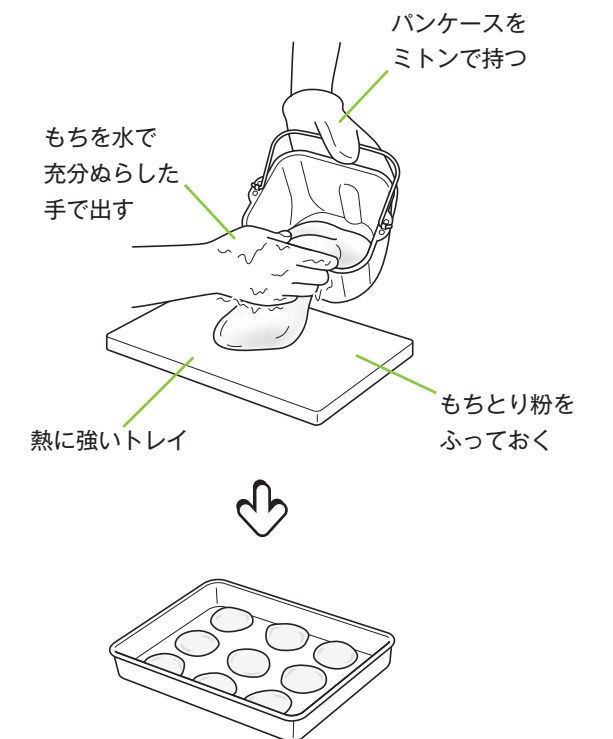
もちを保存するとき

◆もちが冷めてから、もちとり粉をかるく払う。
◆常温保存する場合は、温度・湿度の低いところで、2日以内。
◆冷凍保存する場合は、ポリ袋に入れて1カ月以内。

続けてもちを作るとき

本体が熱いときはスタートできません。室温まで冷ましてから使う。

ご注意

もちは放置するとすぐにかたくなるので、できるだけ早く取り出す。取り出すときは、やけどに注意する。

お手入れする

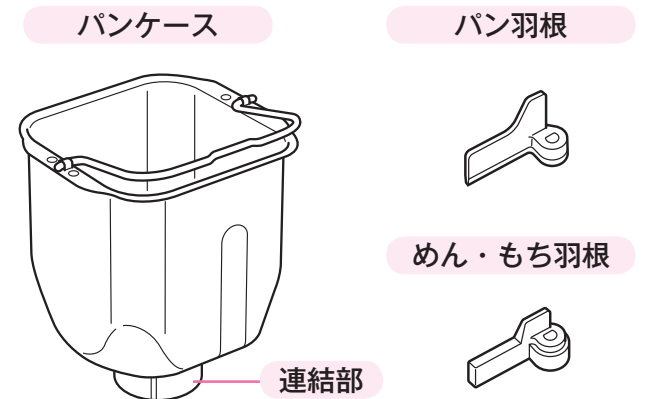
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

使うたびに洗う部品

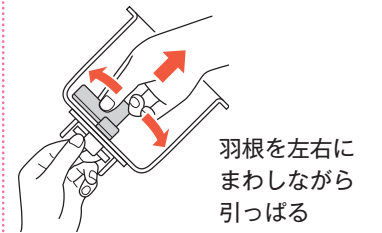
パンケース

パン羽根

めん・もち羽根

1 調理物を取り出したら、パンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根についた調理物をふやかす。

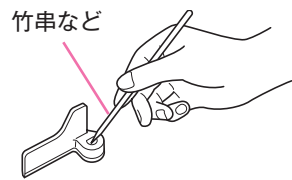
2 羽根をはずす。

羽根がはずれにくいとき

羽根を左右にまわしながら引っぱる

3 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、水ですすぐ。
※ パンケースの連結部は、水につけない。
連結部の汚れは、水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
※ 羽根の穴に調理物がつまっているときは、竹串などで取り除く。

4 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

計量スプーン

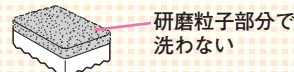
計量カップ

生種容器

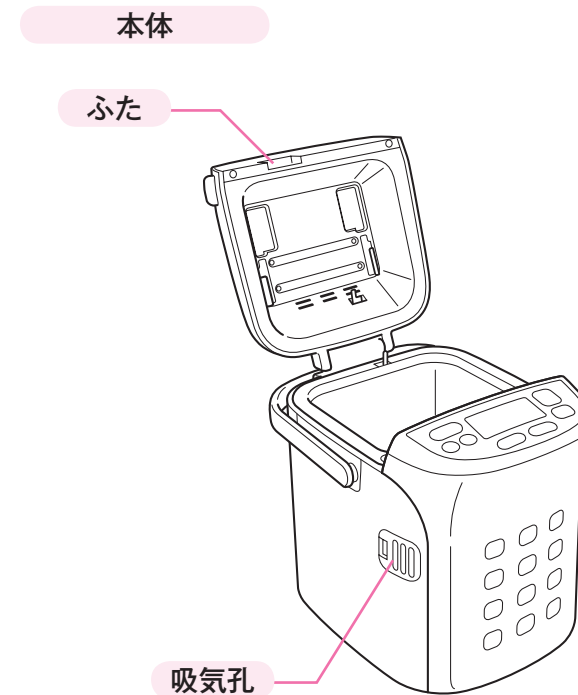
自動具材ミックスケース

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、水ですすぐ。
※ 生種容器は、容器のすみずみまでしっかりていねいに洗う（生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくできません）。腐敗してしまったときは、うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、よくすすぐ。
※ 自動具材ミックスケースは、ふたをあけてお手入れする（底部もきれいに洗う）。お手入れ後は、ふたを閉じる。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

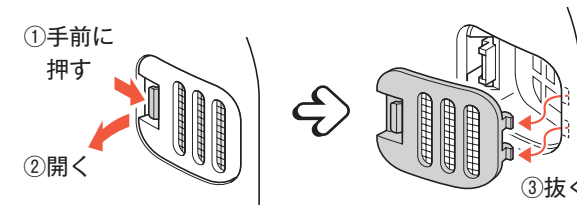
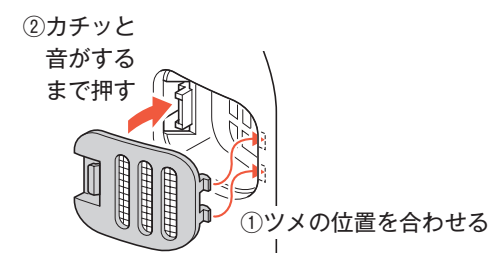
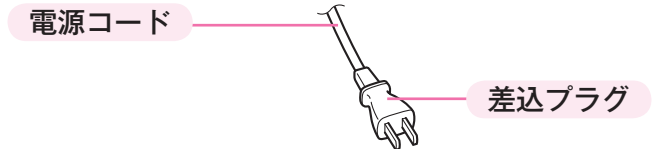
●シンナー類・クレンザー・漂白剤（生種容器は除く）・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
●食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
●パンケースに水を入れたまま長時間放置しない。サビ・腐食・故障のおそれ。
●パンケース、パン羽根、めん・もち羽根は、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。
フッ素加工面がはがれる原因。
研磨粒子部分で洗わない
●パンケースを乾燥させるとき、食器類の上にかぶせるなど、重ね置きしない。
フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
●自動具材ミックスケースを洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。サビ・腐食・故障のおそれ。
●本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

汚れるたびにお手入れする箇所

本体

水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
吸気孔は、カバーを取りはずし、ブラシなどを使って汚れを取り除き、お手入れ後は、カバーを取りつける。

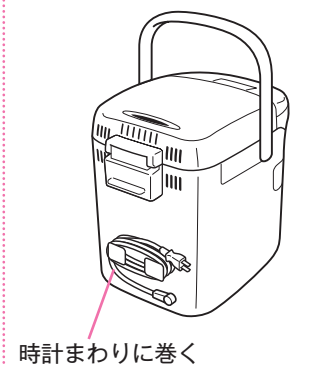
吸気孔カバーの取りはずし

①手前に押す
②開く
③抜く

取りつけ

①ツメの位置を合わせる
②カチッと音がするまで押す

電源コード

乾いた布でふく。

電源コードの巻き取りかた

長期間使わないとき

1 左記の要領で、各部をお手入れする。
2 日陰で充分に自然乾燥させる。
3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。
※ ふたは必ず閉める。また、ふたの上に物をのせない。

ホームベーカリー Q&A

材料について

Q スキムミルクのかわりに他の材料を使える？

A 牛乳が使えます（使うときは、牛乳の分量だけ水を減らす）。→P.11
スキムミルク 大1は、牛乳70mL相当です。

Q バターのかわりに他の材料を使える？

A マーガリン・ショートニングなど固形の油脂（バターと同量）が使えます。
→P.10

Q 砂糖のかわりに、ザラメ・氷砂糖・低カロリー甘味料（人工甘味料）は使える？

A 使えません。ザラメ・氷砂糖などの粒の粗いものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷ついたり、はがれたりすることがあります。
また、低カロリー甘味料（人工甘味料）を使うと、ふくらみが悪くなります。

Q 国内産小麦の小麦粉でパンを作れる？

A パンづくりには、タンパク質の多い（12～15%）強力粉が適しています。
国内産小麦で作った小麦粉は、タンパク質の量が少なめのものが多く、収穫時期・銘柄によりタンパク質の量が異なるので、できあがりやパンのふくらみかたに差がでます。
※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

Q 専用小麦粉で作れる？

A
- 食パン
  パン専用小麦粉（最強力粉）を使うと、パンがふくらみすぎたり、上部に空洞ができる場合があります。水量を10mL減らしてください。
- うどん
  うどん専用粉（中力粉）を使う場合、生地がかたいときは水を10mL増やし、生地がやわらかいときは、水を10mL減らしてください。

Q 米粉パンは、一般の米粉（上新粉）や、指定以外のパン用米粉で作れる？

A このホームベーカリーの米粉パンメニューは、専用のミックス粉に適した工程になっていますので、他の材料で作るとうまくできません。
グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（こめの香：グルテン入り）」または「米粉パン用ミックス粉（こめの香：グルテンフリー）」を使ってください。
→P.11

Q 専用ミックス粉（→P.11）はどのメニューで使える？

A 食パン・熟成食パンで使えます。熟成食パンの場合は、水を190mL、ドライイーストは1.5gにしてください。

Q ドライイーストの保存のしかたは？

A 冷蔵庫で保存してください（開封後は必ず密封し、早めに使い切る）。
※賞味期限（未開封・表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使う。

Q 天然酵母パン種・生種の保存のしかたは？

A しっかり密封して冷蔵庫で保存してください。
→P.11・39
※天然酵母パン種は、賞味期限（未開封・表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使う。
※生種は、生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存し、1週間以内に使い切る。

Q 自家製の天然酵母を使える？

A 発酵力（菌数）が不安定で、うまくできません。
比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。→P.11

Q 一般のパン作りの本の分量で作れる？

A この取扱説明書に記載のレシピは、このホームベーカリーに適した分量になっています。
違った分量で作るとうまくできないことがあります。
なるべくレシピどおりに作ってください。

Q 半斤のパンを作れる？

A 材料を半分にしても、「こね」や「ガス抜き」が強くなりすぎるなど、このホームベーカリーの工程と合わないため、作れません。

ホームベーカリー Q&A

材料について

Q なぜ13時間以上の予約タイマーはセットできない？（天然酵母パンは10時間以上）

A 長時間おくと、材料の腐敗・生地の変質・パンのできあがりが悪くなる原因になるためです。

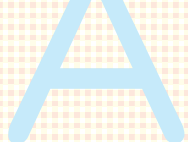
Q ごはん食パンに使えるごはんは？

A
- 冷めたごはんを使います（温度の目安は30℃以下）。
- 冷凍したごはんや冷えて固くなったごはんは、あたため直し、常温にもどしてから使ってください。

Q 打ち粉は何を使うの？

A
- パンやめんには、強力粉を使ってください。かたくり粉やコーンスターチなども使えます。
- もちには、かたくり粉・上新粉・コーンスターチなどが使えます。

Q デュラムセモリナ粉→P.46は、どこで買える？

A 百貨店・インターネット通信販売などでお買い求めいただけます。

Q 一晩水に浸したもち米を使える？

A 使えますが、やわらかくなりすぎるので、おすすめできません。
米が水を吸った分（2合：約70mL・3合：約130mL）、水を減らしてください。

焼きあがり後・できあがり後について

Q パンの形や高さが作るたびに違うのは？

A いつもどおり焼いても、ちょっとした条件（温度・湿度・材料・予約時間など）によって、パンの形やふくらみかたが変わります（特にパンの高さは5cmくらい変わります）。

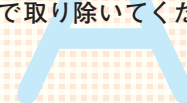
Q パンの仕上がりが、時期によって変わるのは？

A
- 夏場（気温の高い時期）は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、中央部がくぼんだパンになることがあります。室温が25℃以上のときは、約5℃の水を使ってください。
- 冬場（気温の低い時期）は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになることがあります。ふくらみが悪いときは、約20℃の水を使ってください。

Q 天然酵母とドライイーストでは、食パンのできあがりが少し違う？

A 天然酵母の食パンは次のような特徴があります。
- 高さは、やや低めのことがあります。
- 特有の風味。かすかな酸味と甘みがあります。
- 生地のキメは、やや粗めです。
- もっちりとして、歯ごたえがあります。
- 側面の焼色は、やや濃くなります。

Q 焼きあがったパンの角に、小麦粉がついているのは？

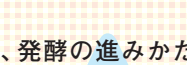
A 少量の小麦粉や生地が、まざらずにパンケースの角に残ることがあるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。

Q 生地がベタベタして、成形しにくいときは？

A 室温・水温などの条件により、生地がベタつくことがあります。
約5℃の水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

Q パン生地が、あまり発酵していない？

A 配合によっては、発酵の進みかたが遅いことがあります。生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたをしめて10分くらいおいてください。それでも発酵が足りないときはメニュー番号:21「発酵1」で補うことができます（目安: 20～30分）。→P.42

ホームベーカリー Q&A

焼きあがり後・できあがり後について

失敗した生地を再利用できる？（生地のままで焼けていないときなど）

ピザ→P.38・ドーナッツ→P.36などに利用できます。

パンの上部がさけたようになるのは？

ふっくらと釜のびしたパンができたときに、このような状態になることがあります。

パンの底に大きな穴が開いているのは？

パン羽根の形状跡は残ります。また、パンを取り出すときに、羽根をまわしすぎると、大きな穴があくことがあります。

パンがうまく取り出せない？

パンケースをはずして2分くらい冷ましても取り出しにくいときは、5～10分たってから再度取り出してください。

※時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。

※はし・フォーク・ナイフなどを使って取り出さない（パンケースのフッ素樹脂を傷めます）。

パンが冷めると皮がかたい？

- パンは冷めると皮がかたくなってきます。冷めたら（人肌程度）ビニール袋に入れ、乾燥を防いでください。
- 皮がやわらかく焼けるソフト食パンをお試しください。→P.19

1回につくれる食パン・生地の量はどれくらい？

食パンは、1斤までです。

粉の量は、基本の食パンメニューで250g、パン生地メニューで280gです。

※粉の量は、メニュー・レシピによって異なります。粉が多すぎると、故障やうまくできない原因になります。必ず各メニューの分量に従ってお作りください。

パンのにおいが気になる（悪く感じる）？

- パンの焼きあげ直後は、においがきつく感じる場合がありますが、人肌程度まで冷ますと、においは少なくなります。
- 古い小麦粉・においのする水を使ったり、ドライイーストが多すぎると、パンのにおいが悪くなることがあります。新鮮な材料を正確にはかってから使ってください。
- 早焼き食パンは、イースト量が少し多いため、イーストのにおいがすることがあります。

食パンや生地を冷凍保存するときは？

- 食パンは、スライスし、ラップで1枚ずつ包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます（冷凍保存できる期間は約1カ月以内）。
- パン生地は、成形・発酵させた生地をバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってから冷凍保存袋（ポリ袋）などにまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからとき卵を塗って焼きます。
- ピザ生地は、伸ばした生地をラップに包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具材をのせて焼きます。

市販の乾燥パスタと食感が違う？

乾燥パスタとは調理方法が異なるので、見た目・めんのかたさ・弾力などが違います。

めんがうまく切れない？

正確に計量し、生地に打ち粉を充分してください。

うまくできない？

パンのふくらみ

こんな状態	ご確認いただくこと
ふくらみが足りない 高さが低い **焼きあがりの高さの目安** 食パン 熟成食パン 早焼き食パン ソフト食パン リッチ食パン ごはん食パン 14cm未満 全粒粉食パン ブリオッシュ風食パン 天然酵母食パン 12cm未満 米粉食パン (小麦入り) 11cm未満 フランスパン 10cm未満 ライ麦食パン 米粉食パン (小麦ゼロ) 8cm未満	◆材料は、新鮮ですか？（保存状態の悪いものや、賞味期限が切れたものを使っていませんか？）→P.3・10 ◆付属の計量スプーンを使って、はかっていますか？一般の大さじ・小さじとは分量が違います→P.8・12 【小麦粉】 ◆少なすぎませんか？ ◆はかりを使って重さをはかりましたか？（計量カップではからない） ◆タンパク質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ ◆強力粉を使っていますか？ ◆フランスパン・ブリオッシュ風食パンは、強力粉と薄力粉の割合が正しいですか？ ◆全粒粉やライ麦粉などの割合が多すぎませんか？→P.11・20・21 （全粒粉やライ麦粉は高さの低いパンになりやすいので、高さを出したいときは、まぜる強力粉の割合を増やす） 【砂糖】 ◆入れ忘れていませんか？ ◆少なすぎませんか？ ◆低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていませんか？ 【塩】 ◆多すぎませんか？ 【油脂(バター)】 ◆入れ忘れていませんか？ ◆少なすぎませんか？ ●温度・湿度・材料・予約時間などの条件で、ふくらみや形が変わります。 ◆具材(レーズンなど)を入れすぎていませんか？ ◆室温が高すぎませんか？室温が高すぎると、できばえが悪くなります。冷やした材料・約5℃の冷水を使ってください。 ◆室温が低すぎませんか？水や強力粉などの材料が全て冷たい場合、ふくらみが悪くなることがあります。水温を20℃程度にしてみてください。 【水】 ◆少なすぎませんか？指定どおりの量でふくらみが足りないときは、水を10mL増やしてみてください。 ◆室温が25℃以上のときは、約5℃の冷水を使っていますか？ ◆水温が高すぎませんか？ 30℃以上の水を使うと、酵母の発酵が弱まります。 ◆ライ麦食パン・米粉食パン(小麦入り)のときは、常に約5℃の冷水を使っていますか？ 【ドライイースト】 ◆少なすぎませんか？指定どおりの量でふくらみが足りないときは、ドライイーストを1/4～1/2増やしてみてください。 ◆予備発酵のいらないものを使っていますか？ ◆発酵力が弱くなっていませんか？（開封後は、密封して冷蔵庫に保存する→P.10） ◆入れる順番を間違っていませんか？ （液体にふれないよう材料の最後に入れる→P.12） 【天然酵母】 ◆少なすぎませんか？ ◆「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ◆生種をかきまぜてからはかりましたか？ ●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(キウイ・パイナップル・いちじくなど)を使うと、できあがりが小さくなります。
上部がマッシュルームのような形になっている ふくらみすぎている 	◆水が多すぎませんか？指定どおりの量でふくらみすぎるときは、水を10mL減らしてみてください。 ◆ドライイースト(または生種)・砂糖が多すぎませんか？指定どおりの量でふくらみすぎるときは、ドライイースト(または生種)か、砂糖の量を、1/4～1/2減らしてみてください。 ◆チョコチップなど、糖分の多い具材を入れすぎていませんか？ ◆粉が多すぎませんか？ ◆塩を入れないで作っていませんか？ ◆温かい材料を使ったり、室温が高くありませんか？冷やした材料・約5℃の冷水を使ってください。 ●標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。
日によってふくらみが違う 	●いつもどおりに焼いても、ちょっとした条件(温度・湿度・材料・予約時間など)によって、パンのふくらみや形が変わります。 ●下記のような条件のときは、特にふくらみや形が変わることがあります。 ・夏場など室温が高いとき。 ・運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど)。 ・保存状態が悪かったり、賞味期限が切れたドライイーストを使ったりしたとき。

パンの形・色

こんな状態	ご確認いただくこと
外側は焼けているが上部が大きく凹んでいる 天面が平らで四角い 	◆材料を正確にはかっていますか？ ◆強力粉を使っていますか？ ◆粉の量が少なすぎませんか？ ◆水が多すぎませんか？ ◆ドライイースト・生種が多すぎませんか？ ◆ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？ ◆温かい材料を使ったり、室温が高くありませんか？冷やした材料・約5℃の冷水を使ってください。 ◆塩を入れ忘れていませんか？ ●米粉食パン(小麦ゼロ)は、天面が白く、平らに焼きあがりますが正常です。
全体が白く、ダンゴ状になっている 	◆ドライイースト・生種を入れ忘れていませんか？ ◆材料を順番通りに入れていますか？（最初に水や液体を入れてから、粉などを入れ、最後にドライイーストを水にふれないように入れる→P.12） ◆途中で停電しませんでしたか？
側面や上部が凹む 側面や底がベタつく 	◆焼きあがったパンをすぐに取り出し、脚つき網などの上であら熱をとりましたか？（焼きあがったらできるだけ早く取り出す→P.13） ◆水が多すぎませんか？ 水を10mL減らしてみてください。
底に大きな穴があく つぶれる 	◆焼きあがったパンを取り出すときに、パンケースの底の部分をさわりませんでしたか？羽根がまわって、パンがつぶれることがあります。 ●パン羽根の形状跡はつきます。
上部が凸凹になっている 形が悪い	◆水の量が少なすぎませんか？ ◆粉の量が多すぎませんか？ ●ガス抜きの工程で生地が片寄り、形がいびつになることがあります。
粉の状態のままで、焼けていない	◆羽根をつけ忘れていませんか？ ◆羽根が正しくセットされずに浮いていませんか？ ◆パンケースは正しく取りつけられていましたか？→P.8
焼色が濃い	◆砂糖が多すぎませんか？砂糖または糖分の多い具材(レーズン・ドライフルーツ・チョコチップなど)を減らしてみてください。 ◆焼きあがったパンをすぐに取り出していますか？（焼きあがったらできるだけ早く取り出す→P.13） ●牛乳や卵を入れると、焼き色が濃くなります。 ●焼き色選択「◢(弱)」もお試しください。
思った色に焼きあがらない 上部が部分的に焦げる	●焼色を変える(焼色選択→P.15)か、砂糖の量で調節してください。砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ●パンケースからパンがはみ出しているときは、水やドライイーストを減らしてください。

うまくできない？

	こんな状態	ご確認いただくこと
パン（その他）	外皮がかたい	●冷ましてから（人肌程度）ポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
	周囲に粉が残っている	◆粉が多すぎませんか？ ◆水が少なすぎませんか？ ◆米粉食パン（小麦ゼロ）の場合、粉落としをしましたか？ ◆羽根が正しくセットされずに、浮いていませんか？ ◆間違えてめん・もち羽根をつけていませんか？
	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	◆パンを冷ましてから（人肌程度）、切りましたか？
	こね中に生地がちぎれてパンケースから飛び出す	◆水が少なすぎませんか？水が少ないと生地がかたくなり、うまくこねられないことがあります。うまくこねられないときは、水を10～20mL増やしてみてください。 ※特に米粉食パン（小麦入り）は、生地がかたくなることがあります。また、指定外の米粉パン用ミックス粉を使うと、生地がかたくなりすぎてうまくこねられないことがあります。必ず指定の米粉パン用ミックス粉をお使いください。
	発酵させた生地がベタベタする	●発酵が長すぎると、ベタベタした仕上がりになります。 ※発酵時間はパンの種類などによりますが、一般に、ふくらんだ生地を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
	クロワッサンがうまくできない	◆冷蔵庫で生地をよく冷やしてから、バターを折り込んでいますか？折り込むバターが溶けると、うまく層になりません。 ※室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
	米粉食パンのできばえが悪い	◆米粉は「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」、または「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」を使っていますか？→P.11 ◆米粉食パン（小麦入り）は生地の温度が高くなるとできばえが悪くなります。常に約5℃の冷水を使い、室温が28℃以上のときは粉を冷蔵庫で冷やしてください。 ●小麦粉を使ったパンに比べ、米粉パンはできばえが悪くなることがあります。
	予約をすると、米粉パンがうまくできない	◆室温が25℃以上のときに、予約しませんでしたか？材料の温度が上がりすぎ、できばえが悪くなります。長時間の予約はしないでください。
	ごはん食パンの粒残りが気になる	●ごはんがかたい場合は、一度あたためてから常温まで冷まし、分量の水でよくほぐして、ふやかす時間をのばしてください。（30～40分程度） ●それでも気になる場合は、ごはんに分量の水を加え、フードプロセッサーなどでペースト状にしてからお使いください。
	具材が片寄る	●具材の種類や生地のかたさなどにより、片寄ることがあります。 ※特に米粉食パン（小麦ゼロ）は、生地がペースト状なので片寄りやすくなります。

	こんな状態	ご確認いただくこと
うどん・パスタ	ダマになる	◆めん・もち羽根をセットしていますか？（間違えて、パン羽根をセットしていませんか？） ◆小麦粉が少なすぎませんか？ ◆小麦粉をよくまぜてからパンケースに入れていますか？ ◆水が多すぎませんか？ ◆うどんの場合、水はぬるま湯を使っていますか？
	生地が手にくっついてまとまらない	◆小麦粉が少なすぎませんか？ ◆水が多すぎませんか？ ◆打ち粉をしていますか？
	めんがくっつく	◆めん状に切ってから、時間がたっていませんか？ ◆打ち粉を充分にしていますか？
ケーキ	ふくらみが足りない	◆材料を分量どおりに入れていますか？ ◆具の量が多すぎませんか？ ◆ベーキングパウダーを入れていますか？ ◆薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れていますか？
	周囲に粉がくっついている	◆材料を順番どおりに入れていますか？ ◆粉落としをしましたか？
	上部にバターが固まっている（上部が凸凹している）	◆材料を順番どおりに入れていますか？ ◆バターを1cm角に切り、常温に戻しましたか？
	市販のスポンジケーキのようにふんわりと焼きあがらない	●バターケーキに近い焼きあがりになります。
ジャム	水っぽい	●やわらかめにできあがります。さらにとろみをつけたいときはペクチンを追加してください。→P.53
もち	粒々が残っている	◆もち米が多すぎませんか？ ◆水が少なすぎませんか？ ◆もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？（空調の風に直接当たっているなど） ◆古米を使っていませんか？ ◆うるち米がまざっていませんか？
	やわらかすぎる	◆水が多すぎませんか？ ◆もち米を水に浸しませんでしたか？水に浸す必要はありません。

故障かな？

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
キー操作ができない。	差込プラグが抜けていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	13
スタートを押しても動かない。	米粉食パン・米粉ケーキメニュー（メニュー番号:12・13・26）を選んだときではありませんか？「ねかし」の工程からはじまるので最初は動きません。		4
	スタート後1分間、室温やパンケースの温度を検知しているため、羽根がまわらないメニューがあります。		5
	天然酵母生種おこし・発酵1・発酵2・焼きメニュー（メニュー番号：19・21～23）を選んだときではありませんか？		39・42・43
スタートを押すと「ピピピッ」と音が鳴り、動かない。	連続使用で、本体内側が熱く(40℃以上)になっていませんか。	ふたをあけ、本体内側を充分に冷やしてから、再度使う。	
スタートを押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。	予約可能な時刻に合わせる。	15
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	9
予約を押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	予約できないメニューを選んでいませんか。	予約できるメニューを選ぶ。	15
	表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	9
予約した時刻にできあがっていない。	スタートを押しましたか？	スタートを押さないと、予約は完了しません。	15
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	9
差込プラグをコンセントに差し込んだとき、表示部に「0：00」が点滅する。	差込プラグを抜き、再度、差し込むと、現在時刻や予約時刻が消えませんか。	リチウム電池が切れています。新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。	9
差込プラグをコンセントに差し込んだだけで動く。	前回使ったとき、作動途中で取消を押さずに、コンセントを抜きませんでしたか？再び電源が入ったときに、前回の工程の続きから作動します。	取消を押し、キー操作をやり直す。	
材料がうまくまざらない。途中で羽根の回転が止まる。粉の状態のまま焼けていない。	材料が多すぎたり、かたい材料が羽根に引っかかったりしていませんか(保護装置が働き、途中で回転が止まります)。	材料を正しく計量する。引っかかった材料を取り除く。(モーターが冷えると再度回転します。)	
	羽根をつけ忘れていませんか。	羽根を正しくセットする。	12
	パンケースがセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	8
	パンケースの羽根取りつけ軸が、かたくてまわらなくなっていませんか。	羽根取りつけ軸についているパンくずなどを取り除く。それでも回転しないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。	56

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
自動具材ミックスケースが開かない。	自動具材ミックスケースを正しくセットしましたか。	自動具材ミックスケースを正しくセットする。	16
羽根がガタつく。	羽根と羽根取りつけ軸の間にすきまを設けているためです(先端で3cmほど動きます)。故障ではありません。		
粉がパンケースからもれる。	粉を入れすぎていませんか。	材料を入れすぎないように正しく計量する。	70
パンケースの底の連結部の内側が黒くなる。（連結部の内側）	こねるときにこすれて、黒くなることがあります。	湿らせたキッチンペーパーなどでふき取る。	
使用中に音がする。	「グワングワン」という音は、生地をこねるときの音で、故障ではありません。		
	「ギィーギィー」「パタパタ」という音は、生地をこねたり、ガス抜きするときやもちをつくときの音で、故障ではありません。		
	「ジー」「パン」という音は、自動具材ミックスケースが開閉するときの音で、故障ではありません。		16
	調理中は、自動具材ミックスケースをセットしていなくても、具材投入レバーが作動するため、「ジー」「カチャ」という音がしますが、故障ではありません。		
	「カタカタ」と大きな音がしたときは、パンケースがはずれていませんか。	パンケースを正しくセットする。	8
樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、使用にともない少なくなります。		
排気孔から、わずかに煙が出たり、においがする。	ヒーターの上・庫内に、材料やパンくずなどがこぼれていませんか。	使用後は必ずお手入れする。	56
	使いはじめのうちは、わずかに煙が出ることがありますが、使用にともない出なくなります。		
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
「ピピピ…」と15回以上鳴り続けて下記のように表示された。（Err）	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		

停電があったとき

作動中に停電があった場合、再び通電すると停電前の工程の続きから作動しますが、できあがり時刻がずれたり、パンがうまくできあがらないことがあります。

仕様

電源		100V 50-60Hz
消費電力*1 (W)	ヒーター	335
	モーター	50Hz : 95 60Hz : 90
質量*2 (kg)		5.4

外形寸法*2 (cm)	幅	23.2
	奥行	30.7
	高さ	30.5
温度過昇防止装置		温度ヒューズ
コードの長さ*2 (m)		1.2

*1 差込プラグを差し込んだだけの消費電力は、約0.3Wです。
*2 おおよその数値です。

メニュー番号	メニュー	容量
1	食パン	小麦粉 250g
2	熟成食パン	
3	早焼き食パン	小麦粉 280g
4	ソフト食パン	小麦粉 250g
5	リッチ食パン	
6	フランスパン	
7	ライ麦食パン	
8	全粒粉食パン	
9	ブリオッシュ風食パン	小麦粉 210g
10	パン生地	小麦粉 280g
11	ピザ生地	
12	米粉食パン(小麦入り)	米粉 300g
13	米粉食パン(小麦ゼロ)	
14	ごはん食パン	小麦粉 220g

メニュー番号	メニュー		容量
15	米粉パン生地(小麦入り)		米粉 300g
16	米粉パン生地(小麦ゼロ)		
17	天然酵母食パン		小麦粉 290g
18	天然酵母パン生地		
19	天然酵母生種おこし		ホシノ天然酵母パン種 50g
20	単独の工程	生地こね	小麦粉 250～290g
21		発酵1	—
22		発酵2	
23		焼き	
24	うどん・パスタ生地		小麦粉 300g
25	ケーキ		小麦粉 170g
26	米粉ケーキ		米粉 180g
27	ジャム		果実 300g
28	もち		もち米 280～420g(2～3合)

消耗品・別売品のお買い求めについて

◆パンケースのフッ素加工(はがれたとき)

パンケースのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(右記)までご連絡ください。

◆専用ミックス粉→P.11

品名：タイガーホームベーカリー専用食パンミックス
(5斤分1箱)
品番：KBC-MX10
お買い上げの販売店、タイガーホームベーカリー取扱店などでお買い求めください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「Q&A」→P.58、「うまくできない？」→P.64、「故障かな？」→P.68をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 … おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき … まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況（できるだけくわしく）

4 ホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料 … 不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。

部品代 … 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570-011101
市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/
消耗品のご購入ホームページ http://www.tiger.jp/shop.html